FELICI DI DARTI IL BENVENUTO
Sentiti come a casa tua!

Fast Sud è il luogo dove la ricercatezza ed il gusto si incontrano per dare vita ad un'esperienza culinaria unica, lontana dai soliti Fast Food.
Racconta attraverso un viaggio nei sapori il nostro territorio in modo semplice, originale, immediato e salutare, grazie all'uso di materie prime naturali provenienti dal Sud.
Preparati a scoprire una nuova concezione di fast food, che celebra l'autenticità e la creatività della cucina meridionale.

Perché Fast? Perchè siamo un fast food gourmet, dal 2018 facciamo preparazioni espresse davanti ai tuoi occhi e potrai consumarle in un ambiente informale, in tutta comodità e in totale autonomia.

Perché Sud? Perchè per le nostre ricette utilizziamo solo materie prime artigianali di alta qualità, BIO, DOP, IGP e Presìdi slow food provenienti da aziende agricole certificate della Puglia e della Sicilia.

Perchè Bottega? Perchè da noi si respira l'atmosfera dell'antica bottega di paese, in chiave vintage, con arredi originali anni 60 e materiali di recupero industriale, un bistrot / bottega fuori dal tempo in cui sentirsi a casa, stando lontano da casa. Tra un morso e l'altro potrai anche acquistare i prodotti che ti sono piaciuti di più e dare sfogo alla tua voglia di esperenzialità.

Perchè Gourmet? Perchè i nostri squisiti piatti sono preparati al momento con selezionate materie prime, i panini di Fast Sud da sempre sorprendono i palati di chi li assapora, accompagnando ed esaltando gli abbinamenti con vini al calice, birre artigianali e bibite biologiche.

Vorremmo gentilmente far presente ai nostri commensali che tutte le preparazioni che si andranno a degustare, vengono eseguite al momento, per questo a volte, il periodo di attesa potrá protrarsi di qualche minuto, inoltre, poichè utilizziamo ingredienti stagionali e freschi, provenienti dal Sud Italia, le ricette potrebbero subire delle modifiche , per mancanza o esaurimento dei prodotti, grazie per la comprensione.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.

PLASTIC FREE

Amiamo la natura e facciamo di tutto per salvaguardarla, per questo motivo il nostro concept è nato Plastic Free.
Sin dal 2018 adottiamo un sistema 100% sostenibile, a partire dalla scelta dei fornitori con metodi di lavorazione artigianali, con prodotti di denominazione protetta, al design dei nostri locali, fino al packaging.
Ci piace pensare che i nostri clienti non sono solo consumatori, sceglierci, vuol dire dare il tuo contributo a un sistema alimentare positivo e sostenibile.

I NOSTRI VALORI:

BEST FAST FOOD

Numerosi i successi e i riconoscimenti ottenuti in questi anni tra cui:
2019 Premio per miglior nuova apertura Forchettiere Awards
2020 Inserimento guida Gambero Rosso Street Food
2021 Case study Risto Boom tra i migliori food concept
2022 Menzione tra le migliori gastronomie
2023 Premio come miglior Fast Food

PARLANO DI NOI:

ECCELLENZE ITALIANE

Abbiamo selezionato solo i migliori fornitori con prodotti e materie prime artigianali, Bio, DOP, IGP e presìdi slow food, con lo scopo di proporre un menù di eccellenza per il tuo palato. I nostri partners sono infatti sinonimo di eccellenza Italiana nel mondo, sin dal primo giorno collaboriamo con aziende di alto rilievo, piccole realtà locali del Sud, di fama internazionale, alcune di queste presenti tra le 100 eccellenze Italiane nel mondo secondo Forbes.

I NOSTRI PARTNERS:

TAPAS GOURMET

Per iniziare, lasciati stuzzicare dalle nostre sfiziose Tapas, preparate al momento, con ingredienti di altissima qualità, BIO, DOP, IGP e presìdi slow food, conditi esclusivamente con olio E.V.O.

I CANNOLINI

Cannolini Gourmet Sole Veggie 6

*Tris di cannolini siciliani ripieni di **caponata di verdure** modicana artigianale e scaglie di provola ragusana.*

Cannolini Gourmet Mare 6

*Tris di cannolini siciliani ripieni di guacamole artigianale di avocado siciliano, **salmone affumicato**, maionese artigianale alla rapa rossa e scaglie di mandorle bio.*

Cannolini Gourmet Terra 6

*Tris di cannolini siciliani ripieno di stracciatella e **mortadella artigianale** Salumificio Santoro, granella e pesto di pistacchio di Bronte.*

TARTARE

Tartare di Salmone affumicato 14

*"Tartare" di Avocado, **salmone affumicato**, olio evo pugliese all'arancia, sesamo di Ispica presidio slow food.*

LA CAPONATA

Caponata Modicana Vegan 14

Caponata Modicana artigianale, scaglie di cioccolata di Modica.

Caponata Bedda Matri Veggie 14

Caponata Modicana artigianale, scaglie di ricotta salata biologica siciliana, olio evo.

LE BURRATINE

Burrata al Pistacchio Veggie 8

*Una deliziosa burratina pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno al **pistacchio** di Bronte .*

Burrata bombetta del Salento Veggie 8

*Una deliziosa burratina pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno piccante a base di **peperoncini cornetto** salentini.*

Burrata Slow food Veggie 8

*Una deliziosa burratina Pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno di ketchup bianco di **cipolla di Giarratana** e capperi canditi p.s.f.*

LE FRISELLE

Frisa Stracciatella e Pomodoro Confit Veggie 6

Frisa artigianale, stracciatella, pomodorino confit pugliese, olio evo e origano bio di Pantelleria.

Frisa Salmone e Avocado 7

Frisa artigianale, pregiate fette di salmone affumicato, guacamole artigianale di avocado, stracciatella, sesamo di Ispica, olio al limone .

Frisa Caponata Vegan 6

Frisa artigianale, farcita con squisita caponata di verdure artigianale Modicana e olio evo.

Frisa Capocollo 7

Frisa artigianale, farcita con stracciatella pugliese e Capocollo artigianale di Martina Franca, riduzione di primitivo di Manduria.

NACHOS DEL SUD

Nachos Veggie 12

Perfetti da condividere in attesa dei piatti principali i nostri nachos sono artigianali, deliziosi triangoli di mais con provola ragusana, guacamole artigianale di avocado siciliano e salsa piccante home made al peperoncino cornetto salentino.

PANINI DI MARE

Marzamemi 16

*Pregiato **tonno "Campisi"**, capperi di Salina, ciliegino essiccato al sole, filetti di cipolla in agrodolce di Giarratana presìdio slow food.*

Monopoli 15

*Pregiato **salmone affumicato**, zucchine pugliesi essiccate al sole, pesto di pistacchio di Bronte DOP, stracciatella pugliese.*

Stracciughino 14

*Filante stracciatella Pugliese, pregiate **acciughe di Marzamemi**, pomodoro semisecco pugliese, capperi canditi presìdio slow food.*

Messinese 15

*Pregiate fette di **pesce spada artigianale** "Offishina", fette di arancia siciliana, maionese, capperi di Salina presìdio slow food, olio arancia.*

Trani 16

*Fiordilatte pugliese, peperoni pugliesi, pregiate fette di **tonno rosso** stagionato del Salento "Offishina", guacamole artigianale di avocado siciliano, mandorle siciliane bio e olio evo all'arancia.*

Gallipoli 18

*Fiordilatte pugliese, tartare di **salmone affumicato**, avocado siciliano, maionese, zeste di limone e olio evo al limone.*

PANINI DALL'ORTO

Alberobello Veggie 12

*Patè di **olive** leccine, nodini di **mozzarella** pugliese, capperi di salina p.s.f., **pomodorino** confit, origano bio di Pantelleria, olio evo.*

Vittoria Veggie 14

***Caponata di verdure** modicana artigianale, **caciocavallo** ragusano.*

Leccese Vegan 14

***Melanzane**, **peperoni**, **zucchine**, **carciofini**, **pomodorino** secco pugliese, patè di olive leccine pugliesi.*

Bomba del Salento Veggie 🌶 12

***Caciocavallo** ragusano, **cipolle** rosse al mosto cotto d'uva pugliese, patè di **peperoncini** piccanti cornetto salentini.*

HOT DOG

Stile americano, ma gusto 100% Italiano!

Peperoni e Cipolla 15

Wurstel artigianale "Santoro", peperoni pugliesi, cipolla in agrodolce p.s.f. ,ketchup artigianale, croccanti chips di contorno.

Pistacchio e Provola 15

Wurstel artigianale "Santoro", provola ragusana , pesto di pistacchio e granella di pistacchio di Bronte DOP, croccanti chips di contorno.

Classico 14

Wurstel artigianale con salsa ketchup di pomodoro artigianale pugliese e maionese, racchiuso in morbido panbrioche e croccanti chips.

PANINI GOURMET

Puccia artigianale di 100gr** farcita con ingredienti di alta qualitá e **servita con un contorno di croccanti CHIPS 100% naturali e artigianali.

PANINI DI TERRA

Kebab del Sud 🌶 16

***Porchetta artigianale** Siciliana, insalata pan di zucchero, pomodorini salentini, salsa allo yougurt, patè bomba del salento, cipolla al mosto cotto d'uva pugliese e cipolla croccante di Giarratana Presìdio slow food.*

W Maria 16

***Prosciutto cotto artigianale** "Santoro", provola ragusana bio, melanzane pugliesi a filetti, patè di olive nere, olio evo.*

Bronte DOP 14

***Mortadella "Santorella"**, magra e artigianale del salumificio "Santoro", pesto di pistacchio di Bronte DOP, provola ragusana.*

Avocollo 14

*Guacamole artigianale di Avocado Siciliano, **Capocollo artigianale** di Martina Franca "Santoro", nodini di mozzarella pugliese, sale al limone di Sicilia, olio E.V.O.*

Andria 14

*Nodini di mozzarella pugliese, **prosciutto cotto artigianale** "Santoro" carciofini a spicchi coltivati e lavorati a mano in Salento.*

Ostuni 15

***Capocollo artigianale** di Martina Franca, burrata pugliese, confettura di fichi bio, scaglie di mandorle biologiche siciliane.*

Martinese 14

***Capocollo artigianale** di Martina Franca "Santoro", nodini di mozzarella, patè di olive nere, pomodorino secco pugliese.*

Ragusano 🌶 14

*Caciocavallo ragusano, cime di rapa, **salame piccante** artigianale Santoro,confettura di fichi bio, riduzione di Primitivo di Manduria IGP*

Mungivacca 15

***Mortadella artigianale** Santoro, burrata pugliese, pesto e granella di pistacchio di Bronte DOP*

FOCACCIA AL PADELLINO

160 gr. di focaccia barese farcita

La Pugliese 18

*Pregiate fette di **capocollo artigianale di Martina Franca**, riduzione di primitivo di Manduria IGP, filante stracciatella pugliese.*

La Siciliana 18

*Pregiate fette di **mortadella artigianale**, granella di pistacchio di Bronte DOP, filante stracciatella pugliese.*

La Vegana Vegan 18

***Melanzane** essiccate al sole, **cipolle** al mosto cotto d'uva, **pomodorini** semisecchi, **zucchine**, patè di **carciofi**.*

I TAGLIERI

I nostri taglieri di TERRA, MARE e SOLE, sono un viaggio gastronomico tra le terre del Sud! Abbiamo selezionato per te, pregiati salumi di carne e di pesce, insieme a prelibati formaggi, verdure tradizionali e confetture biologiche, per deliziare il tuo palato.

Lo stendino a Terra 22

Degustazione di pregiati salumi artigianali dell'azienda "Santoro", latticini DOP di fattoria biologica dell'azienda "Occhipinti", crostini artigianali, taralli e focaccina barese, confetture olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali coltivati e lavorati a mano in Salento.

Lo stendino al Mare 25

Degustazione di pregiati insaccati artigianali di pesce salati a mano dallo chef Danilo Romano nella sua salumeria ittica pugliese "Offishina" di Matiano a Lecce, latticini DOP di fattoria biologica dell'azienda "Occhipinti", crostini artigianali,taralli e focaccina barese, olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali coltivate e lavorate a mano in Salento, degustazione delle pregiate conserve artigianali di Marzamemi "Campisi".

Lo stendino al Sole Veggie 20

Degustazione di pregiati, latticini DOP di fattoria biologica dell'azienda "Occhipinti", confetture bio dolci e piccanti, crostini artigianali, olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali, taralli e focaccina barese. Scoprirai i sapori autentici del Sud.

MOZZARELLA BURGER

250 gr. di mozzarella pugliese di Andria farcita come un panino. *Lasciati conquistare dal suo sapore unico e delizioso.*
I BURGER SONO SENZA PANE.

14

Pugliese

*Pregiate fette di **salmone affumicato**, zucchine essiccate al sole, olio evo, semi di sesamo di Ispica p.s.f. Base insalata e carote julienne.*

Siciliana

*Pregiati trancetti di **tonno Siciliano** Campisi, melanzane essiccate al sole, olio evo, semi di sesamo di Ispica p.s.f. Base insalata e carote julienne.*

Food Porn

*Pregiata **mortadella Santoro**, pesto di Pistacchio di Bronte DOP. Base insalata e carote julienne.*

Verdure Veggie

***Pomodorino** confit, **zucchine** essiccate al sole, origano di Pantelleria, olio evo. Base insalata e carote julienne*

SALAD BOWL

Lasciati conquistare dalle nostre squisite Insalate miste! Pane in accompagnamento solo 1 euro in più.

Salmone 14

Pregiate fette di salmone affumicato, avocado, carote julienne, maionese alla rapa rossa, salsa guacamole artigianale, sesamo di Ispica p.s.f. e pistacchio, olio evo al limone.

Arancia Vegan 12

Succose fette di arancia di Sicilia, carpaccio di finocchi croccante, filetti di cipolle rosse al mosto cotto d'uva, olive leccine e finocchietto selvatico siciliano, olio all'arancia.

Spada 14

Pregiate fette di pesce spada artigianale "Offishina", fette di arancia di Sicilia, capperi di Salina, carpaccio di finocchi croccante, olive leccine e granella di pistacchio di Bronte, olio all'arancia.

Mozzarella Veggie 12

Pomodorino confit pugliese, nodini di mozzarella pugliese, carciofi a spicchi alla crudaiola, olive leccine e origano di Pantelleria.

Tonno 14

Pregiato tonno "Campisi" capperi di Salina, olive leccine, carote julienne, avocado, maionese alla rapa rossa, guacamole artigianale, sesamo di Ispica p.s.f. granella di pistacchio, olio al limone.

Tonno Rosso 14

Pregiate fette di tonno rosso artigianale "Offishina", fette di arancia di Sicilia, capperi di Salina, carpaccio di finocchi croccante, granella di pistacchio e olive leccine, olio all'arancia.

PANCAKES

I nostri iconici pancakes in versione salata!

Salmone & Guacamole 16

4 dischi di Pancakes farciti con stracciatella, salmone affumicato, guacamole home made di avocado siciliano e sesamo di Ispica.

Mortadella & Pistacchio 16

4 dischi di Pancakes farciti con stracciatella, mortadella artigianale, salumificio Santoro e pesto di pistacchio di Bronte e granella.

LE CRÈPPARDELLE

Le nostre pappardelle di crèpes in versione salata.

Salmone 16

Burrata Pugliese, straccetti di Salmone affumicato, granella e pesto di pistacchio di Bronte.

Mortadella 16

Burrata Pugliese, scaglie di mortadella artigianale pugliese, granella e pesto di pistacchio di Bronte.

DOLCI TENTAZIONI

Lasciati tentare dai nostri dolci preparati rigorosamente al momento, scegli il tuo preferito, il nostro Chef lo preparerà per te!

DESSERT

Pancakes 13

(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)

Squisiti pancakes con ricotta siciliana, crema a scelta e granelle .

Brioscia 9

(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)

Sofficissima brioche Siciliana con ricotta e crema a scelta, in aggiunta granella di pistacchio di Bronte DOP o mandorle siciliane.

Brioscia col tuppo 'Mbriaco 10

(Liquore al caffè e mandorla, Liquore al limone, Liquore all'arancia)

Sofficissima brioche Siciliana con ricotta e liquore a scelta, in aggiunta granella di pistacchio di Bronte DOP o mandorle siciliane

Pucciotto 7

(Pistacchio/Nocciola/Fichi/Cioccolato)

Una golosa forma di pane caldo, farcita con creme a scelta.

Cheese Cake in barattolo 9

(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato/Fichi/Caramello salato)

Cheese cake in barattolo, preparate al momento, base cialda e ricotta siciliana e gusti a scelta.

Maritozzo "illegale" alla ricotta 10

(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato/Caramello Salato)

Soffice Maritozzo farcito di ricotta ragusana, crema a scelta, granelle e zucchero a velo.

La Frisellamisù 6

Caffè biologico siciliano Moak , ricotta ragusana , cacao amaro su base frisella pugliese .

Le Crèppardelle Dolci 13

(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato/Caramello Salato)

Le nostre pappardelle di crèpes in versione dolce, servite in padella con ricotta ragusana, zucchero a velo, creme e granelle a scelta.

CANNOLO ESPRESSO

Croccante cialda artigianale Catanese, farcita al momento con deliziosa ricotta ragusana della fattoria biologica Occhipinti, creme artigianali e granelle. Lasciati conquistare dalle gustose varianti originali, raccontano la storia di un territorio.

6

Cannolo Classico

Un classico della tradizione in formato bi gusto con granella di pistacchio di Bronte DOP e mandorla siciliana biologica.

Cannolo Eoliano

Con pregiati capperi delle isole Eolie presìdio slow food canditi alla Malvasia, glassa al vincotto di primitivo di Manduria IGP, zucchero a velo.

Cannolo Modicano

Con pregiate pepite di cioccolata Modicana dell' antica dolceria Bonajuto , la consistenza del cioccolato ti sorprenderà!

Tris di Cannolini

Deliziosi cannoli mignon, nei gusti: ricotta con granella di mandorla biologica, pistacchio di Bronte e capperi canditi delle Eolie presìdio slow food

Cannolo Supreme 7

Rendi Supremo il tuo cannolo classico scegliendo una crema artigianale a scelta tra:

PISTACCHIO DI BRONTE
NOCCIOLA SICILIANA
CIOCCOLATO SICILIANO
CARAMELLO SALATO

e le granelle:
PISTACCHIO DI BRONTE
MANDORLA SICILIANA
CIOCCOLATA DI MODICA BONAJUTO

DRINK LIST

Da noi troverai solo bibite biologiche, birre artigianali, vini delle migliori realtà del territorio, realizzati con ingredienti e ricette tutte made in Sud, dalle migliori realtà locali: birrifici artigianali, cantine pluripremiate e aziende con metodi di lavorazione tradizionali.

BIBITE BIOLOGICHE

Arancia *(bibita analcolica con arance siciliane)*	5
Arancia Rossa*(bibita analcolica con arance siciliane)*	5
Chinotto *(bibita analcolica con chinotto siciliano)*	5
Cola *(bibita analcolica con spezie siciliane)*	5
Limonata *(bibita analcolica con limoni siciliani)*	5
Gazzosa *(bibita analcolica con acqua dell'Etna)*	5
Tonica *(bibita analcolica con acqua dell'Etna)*	5
Ginger Beer *(bibita analcolica con acqua dell'Etna)*	5
Acqua Wami *Liscia o Gassata (0,50 cl.)*	1,5
Caffè Bio *(torrefazione Siciliana Moak)*	1,3
Caffè Bio e Cannolino bye bye	3
Caffè Salentino	4

VINI SELEZIONATI

Dalla Valle d'Itria e dalle terre Siciliane, arriva la nostra selezione di vini di alta qualità che caratterizzano il territorio.

	Calice	Bottiglia
Primitivo del Salento IGP *Varvaglione*	6	25
Rosato del Salento IGP *Varvaglione*	6	25
Malvasia Bianca IGP *Varvaglione*	6	25
Rosso Vurria Nero d'Avola DOC *bio*	7	30
Rosato Gerbino di Nero d'Avola DOC *bio*	7	30
Bianco Gerbino IGP *Terre Siciliane bio*	7	30

COCKTAIL

Dalle sapienti mani di bartender professionisti, prendono vita le ricette dei nostri signature cocktail made in Sud!
Solo spirits di alto livello, miscelati artigianalmente con ingredienti di alta qualità.

Apulian Spritz by FastSud 8

Bitter artigianale leccese, zucchero panela, miele agli agrumi, scorza di arancia, note di genziana, tonica con estratto di corteccia di china e limoni.

Sicilian Mule by FastSud 8

Ginger beer siciliano con radice di zenzero, elisir murder lemon, zucchero di panela, scorza di limone, infusi naturali, note di timo.

Sud Lemon by FastSud 9

Gin pugliese alla carota di Polignano presìdio slow food, limonata siciliana con infuso di limoni siciliani.

Sud Tonic by FastSud 9

Gin pugliese alla carota di Polignano presìdio slow food, tonica siciliana con infuso di agrumi siciliani.

Terroni by FastSud 10

Il nostro Negroni con Gin pugliese alla carota di Polignano presìdio slow food, Red poison e Bloody per una miscela magica.

Camurria by FastSud 10

Ginger beer siciliano, Spinamara con fico d'india, arancia amara e cardo, Gin alla carota di Polignano p.s.f., arancia e zucchero di canna.

BOLLICINE

Dalla Valle d'Itria e dalle terre Siciliane, arriva la nostra selezione di bollicine di alta qualità che caratterizzano il territorio.

	Bottiglia
Primo Falanghina Spumante Brut IGP *Puglia Cantine Varvaglione*	26
Primo Rosè Spumante Brut IGP *Puglia Cantine Varvaglione*	30

BIRRE ARTIGIANALI

Dal 1963 la passione ed esperienza hanno dato vita a questo birrificio artigianale Salentino che coltiva e produce gli ingredienti per le proprie birre a km0, non filtrate, sono servite ***rigorosamente in bottiglia da 33 cl****. per preservarne l'autentico sapore.*

Fast Sud *(Blanche 4,5%)*	8
Agricola *(Chiara in stile Lager 5%)*	7
Agricola Ambrata *(Red Lager 6,5%)*	8
Nuda e Cruda *(Chiara Pils B. 4,5%)*	7
Tipa *(IPA 4,8%)*	8

DIGESTIVO?

Chiedici la carta dei nostri amari , infusi e pozioni artigianali, made in Sud!

APERISUD

EVENTI: *Tutti i giorni dalle 19 alle 20*

il tuo drink preferito, accompagnato da una sfiziosa degustazione di taralli pugliesi, olive di Cerignola, spiedino di mozzarella pugliese e salame artigianale di Cisternino Santoro.

15 euro