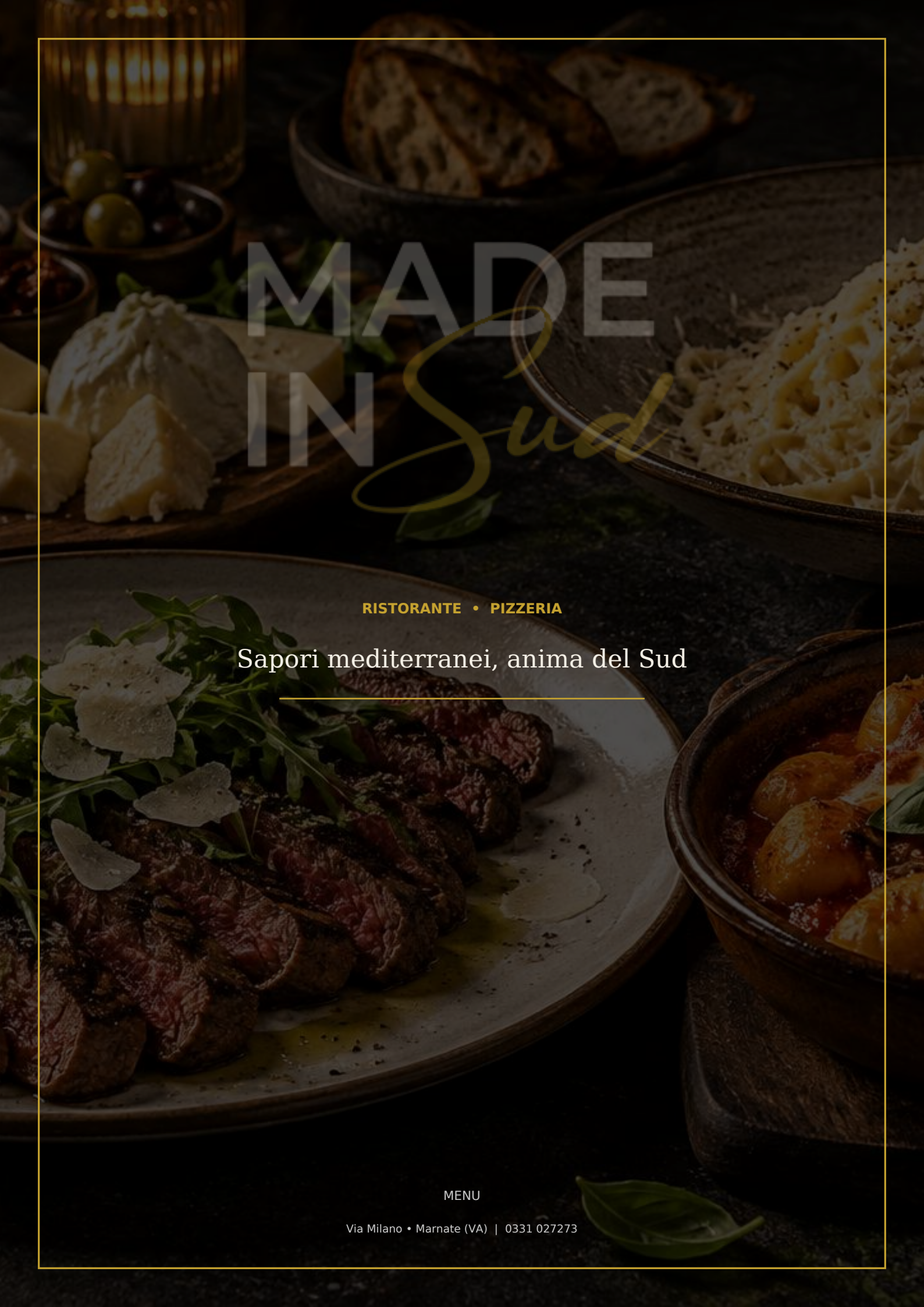


RISTORANTE • PIZZERIA

Sapori mediterranei, anima del Sud

MENU

Via Milano • Marnate (VA) | 0331 027273



Prima di ordinare

LA NOSTRA CUCINA • LE INFORMAZIONI UTILI

01 PREPARATO AL MOMENTO

Ogni piatto viene preparato al momento con ingredienti freschi e di stagione. I tempi di attesa possono variare in base alla preparazione e alla cottura.

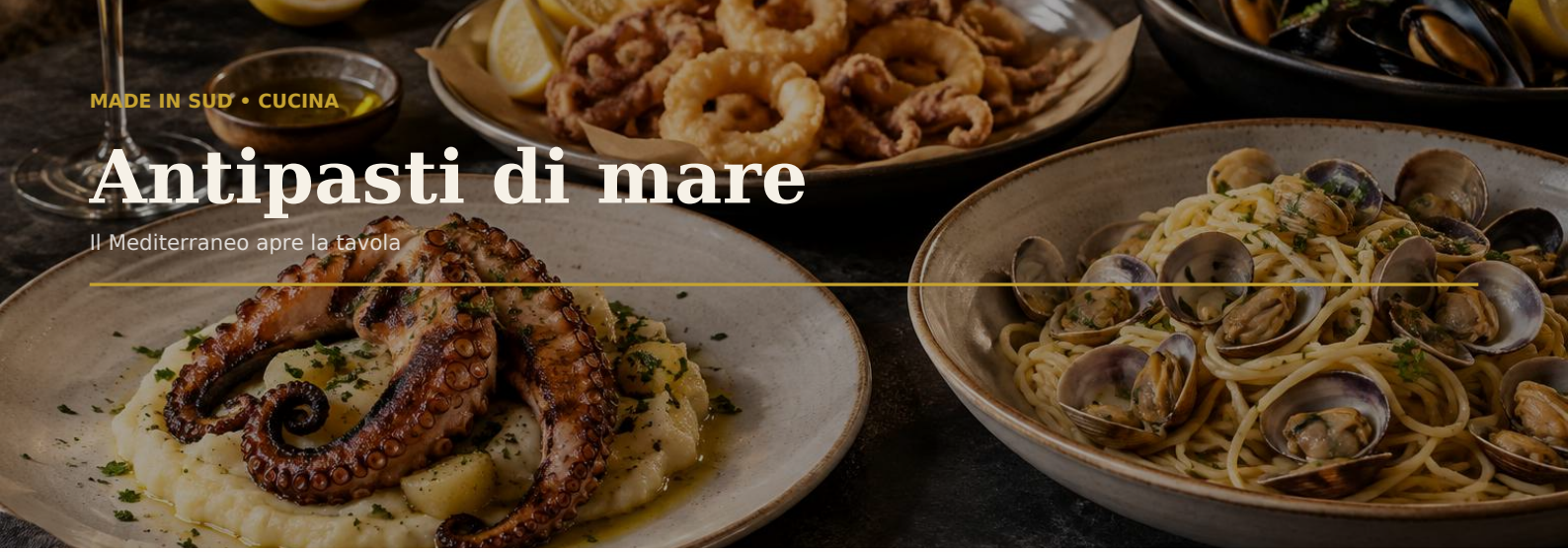
02 PRODOTTI E STAGIONALITÀ

Alcuni prodotti, in base alla reperibilità e alla stagione, potrebbero essere surgelati all'origine.

03 ALLERGENI E INGREDIENTI

Per qualsiasi informazione su allergeni, intolleranze e ingredienti, rivolgiti al nostro staff: saremo felici di aiutarti.

Grazie per averci scelto



MADE IN SUD • CUCINA

Antipasti di mare

Il Mediterraneo apre la tavola

CARPACCIO DI PESCE SPADA — € 15

Pesce spada scottato, cime di rapa e scaglie di pecorino.

POLPO CROCCANTE — € 18

Polpo arrostito alla griglia, purea di patate, gocce di basilico e pomodorino confit.

IMPEPATA DI COZZE BIANCA — € 9

Cozze fresche saltate, pepe nero e crostini di pane.

SINFONIA DI MARE — € 20

Crudo di salmone, polpo croccante, capasanta gratinata, zuppetta di cozze e code di gambero allo zafferano.

INSALATA DI MARE — € 12

Calamari, gamberetti, cozze e ciuffetti, serviti tiepidi con olio e sale.

TARTARE DI SALMONE — € 18

Tartare di salmone e mango con stracciatella di bufala campana.

ZUPPA DI COZZE — € 9

Cozze al pomodoro San Marzano, servite con crostini di pane.

CARPACCIO DI TONNO — € 18

Sottili fette di tonno crudo, misticanza croccante e salsa di soia.



MADE IN SUD • CUCINA

Antipasti di terra

Tradizione, salumi e sfizi partenopei

FOCACCINA CALDA CON LARDO — € 10

Soffice focaccia calda con petali di lardo e gocce di miele.

ANTIPASTO PARTENOPEO — € 16

Montanarina, frittatina di pasta, parmigiana e salsiccia piccante.

TAGLIERE MADE IN SUD — € 16

Salumi e formaggi, gnocco fritto, confetture artigianali e bocconcini di bufala.

GONFIOTTI GOLOSI — € 14

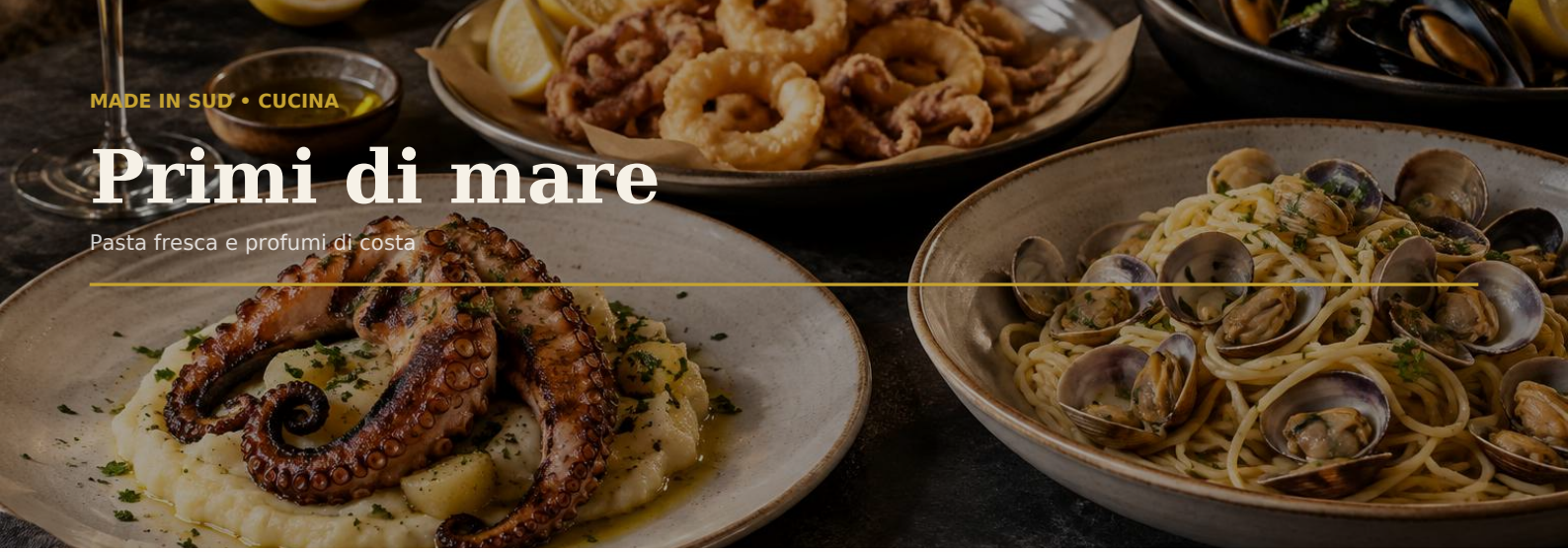
Gnocco fritto, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella e pomodorini datterini.

O' CUOPP — € 10

Crocchè di patate, crocchè salsiccia e friarielli, alghette, timballo di pasta, polpette di melanzane e arancino.

CHEESECAKE DI FASSONA — € 16

Base di tarallo napoletano, caprino e tartare di Fassona con olio, sale e pepe.



MADE IN SUD • CUCINA

Primi di mare

Pasta fresca e profumi di costa

BUSIATA ALLA SICILIANA — € 15

Pasta fresca con pesto di pistacchio fatto in casa, gamberi, datterini e granella di pistacchio.

CLASSICO VERACE — € 16

Spaghetti alle vongole veraci, bottarga, prezzemolo e olio EVO.

SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO — € 20

Pasta fresca napoletana allo scoglio, servita in crosta vesuviana.

CALAMARATA — € 16

Pasta fresca con zucchine, coda di rospo e zeste di limone.

RISOTTO CON PORCINI E CAPESANTE — € 16

Carnaroli mantecato ai porcini con capesante scottate.

TAGLIOLINO AL PESCE SPADA — € 16

Tagliolino fresco, crema di melanzane e polpettine di pesce spada.

TONNARELLO ALL'ASTICE — € 25

Pasta fresca all'uovo, mezzo astice con la sua polpa e pomodorini freschi.



MADE IN SUD • CUCINA

Primi di terra

I classici italiani secondo Made in Sud

CLASSICO ROMANO — € 13

Tonnarello fresco cacio e pepe.

PACCHERO GUSTOSO — € 14

Pacchero fresco, San Marzano, gocce di basilico e burratina di Murgia.

PASTA E PATATE — € 14

Pasta mista, crema di patate, provola, Parmigiano e pepe.

ZITI ALLA GENOVESE — € 15

Ziti avvolti nel tradizionale sugo napoletano di manzo e cipolle, cotti a bassa temperatura.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — € 14

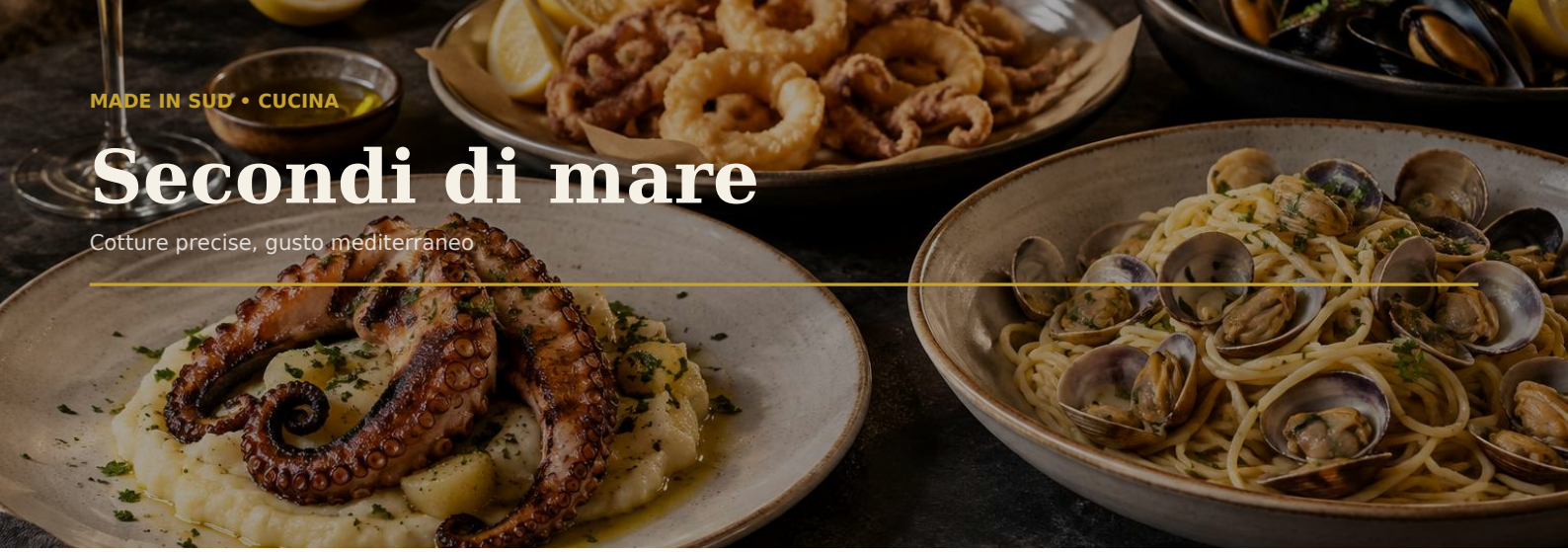
Gnocchi di patate, San Marzano, fior di latte e Grana, gratinati al forno.

REGINETTE CON POLPETTE — € 15

Reginette al pomodoro, polpettine di carne, ricotta fresca e basilico.

TONNARELLO ALLA NERANO — € 15

Pasta fresca, crema di zucchine, provolone e chips di zucchine.



MADE IN SUD • CUCINA

Secondi di mare

Cotture precise, gusto mediterraneo

BIANCO DI BRANZINO — € 18

Filetto in crosta di pistacchio, carciofino croccante e salsa artigianale dello chef.

FRITTO DI CALAMARI — € 16

Calamari e ciuffetti in una leggera frittura dorata.

TATAKI DI TONNO — € 20

Tonno in crosta di sesamo appena scottato, salsa fatta in casa e verdure.

BRANZINO ALLA TARANTINA — € 20

Branzino con pomodoro, cozze, olive e patate.

FANTASIA GRATINATA — € 20

Cozze, calamaretti, scampo, gambero e capasanta gratinati con spezie aromatiche.

FRITTO MISTO — € 19

Calamari, alici, gamberetti, gamberone e ciuffetti in frittura dorata.

GRIGLIATA DI PESCE — € 24

Branzino, salmone, pesce spada, calamaro, scampo e gamberone con verdure croccanti.

TAGLIATA DI PESCE SPADA — € 20

Pesce spada scottato in crosta di papavero nero con finocchi croccanti.



MADE IN SUD • CUCINA

Secondi di terra

La griglia e le ricette di casa

COSTATA DI SCOTTONA — € 25

Costata di manzo da circa 500 g alla griglia con patate al salto.

FILETTO ALLA GRIGLIA — € 25

Filetto di manzo alla griglia con patate al salto.

TOMAHAWK DI MAIALE ALLA MILANESE — € 18

Cotoletta di maiale con osso, impanata e servita con patatine fritte.

TAGLIATA CON CAMEMBERT — € 19

Tagliata di manzo con Camembert e salvia fritta.

FILETTO BOSCO — € 27

Filetto di manzo con speck e porcini, servito con patate al salto.

HAMBURGER MADE IN SUD — € 16

Pane fatto in casa, hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cheddar, bacon e salsa smoky, con patatine.

POLPETTE ALL'AMATRICIANA — € 15

Polpettine al sugo d'amatriciana, guanciale croccante e pecorino, con patate al salto.

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA — € 19

Tagliata di manzo con rucola, Grana e patate al forno.

CONTORNI

Insalata mista € 4	Patate al salto € 4	Patatine fritte € 4
Verdure grigliate € 4	Scarola ripassata € 5	Melanzane e pomodoro € 5



La Pizzeria

48 ORE • DOPPIA LIEVITAZIONE

FARINA

Selezionata dai migliori mulini

FIOR DI LATTE

Del Matese

POMODORO

San Marzano dell'Agro Sarnese IGP

BASILICO

Fresco e profumato

È possibile richiedere variazioni: supplementi da € 0,50 a € 3,00 in base all'ingrediente.

Bordo ripieno di ricotta disponibile su tutte le pizze: supplemento € 2,50.



MADE IN SUD • PIZZERIA

Le Classiche

La semplicità fatta bene

MARGHERITA — € 7

San Marzano, fior di latte del Matese, Parmigiano 24 mesi, basilico, olio EVO.

COTTO — € 8

San Marzano, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, basilico, olio EVO.

MARINARA — € 5,50

San Marzano, filetto di San Marzano, aglio, basilico, olio EVO.

MARGHERITA DOP — € 8

San Marzano, fior di latte, caciocavallo stagionato in grotta, pomodorini confit.

MARGHERITA REALE — € 8

San Marzano, bufala campana DOP, Parmigiano, basilico, olio EVO.

COSACCA — € 6

San Marzano, olio piccante artigianale, Parmigiano, pecorino romano IGP.

DIAVOLA — € 8

San Marzano, fior di latte, spianata piccante di San Pietro, basilico, olio EVO.

QUATTRO STAGIONI — € 9

San Marzano, fior di latte, carciofo, cotto, funghi e olive taggiasche.

CAPRICCIOSA — € 9,50

San Marzano, fior di latte, carciofo, cotto, funghi, olive, acciughe e capperi.

COTTO E FUNGHI — € 8

San Marzano, fior di latte, cotto e champignon freschi.

RUSTICA — € 9

San Marzano, fior di latte, spianata di San Pietro e gorgonzola novarese.



MADE IN SUD • PIZZERIA

Le Classiche

Tradizione e gusto, dal forno a legna • 1

STORICA — € 8

San Marzano, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea IGP.

VEGETARIANA — € 8,50

San Marzano, fior di latte e verdure grigliate.

QUATTRO FORMAGGI — € 9

Fior di latte e fantasia di formaggi di alta qualità.

RICCA — € 8

San Marzano, fior di latte, panna e speck stagionato in quota IGP.

ROMANA — € 8,50

San Marzano, fior di latte, acciughe, olive taggiasche e capperi di Pantelleria.

ARDITA — € 9

San Marzano, fior di latte, peperoni, taggiasche e salsiccia casertana IGP.

NAPOLI — € 8

San Marzano, fior di latte, acciughe siciliane IGP e origano.

SBAGLIATA — € 8

Filetti di San Marzano, fior di latte, basilico e olio EVO.

PROVOLA, PATATE E PEPE — € 8

Fior di latte, provola di Agerola affumicata in paglia, patate e pepe nero.



MADE IN SUD • PIZZERIA

Le Classiche

Tradizione e gusto, dal forno a legna • 2

COTTO E PATATINE — € 9

San Marzano, fior di latte, cotto e patatine fritte.

WURSTEL E PATATINE — € 9

San Marzano, fior di latte, wurstel e patatine fritte.

SALSICCIA — € 8

San Marzano, fior di latte e salsiccia casertana.

SALSICCIA E PATATINE — € 9

San Marzano, fior di latte, salsiccia casertana e patatine.

WURSTEL — € 8

San Marzano, fior di latte e wurstel.

LEGGERA — € 14

San Marzano, fior di latte; in uscita bresaola, rucola e Parmigiano.

PIZZA FRITTA — € 10

Fior di latte, ricotta di bufala DOP, salame di Mugnano e provola affumicata.

PARTENOPEA — € 11

San Marzano, fior di latte, spianata piccante, capperi, datterini, ricotta e pepe.

COSTIERA — € 8

San Marzano, filetti di pomodoro, mousse di ricotta di bufala e acciughe di Sciacca.



MADE IN SUD • PIZZERIA

Pizze dello Chef

Abbinamenti contemporanei, radici del Sud

SUPERLATIVA — € 14

San Marzano e fior di latte; in uscita crudo di Parma 24 mesi e burrata di Puglia IGP.

FRIARIELLI — € 12

Fior di latte, friarielli, provola di Agerola affumicata e salsiccia casertana IGP.

TARANTELLA — € 12

Fior di latte, cotto, crocchè di patate, glassa balsamica e pepe.

AFFASCINANTE — € 14

Crema di zafferano, fior di latte e salsiccia; in uscita Parmigiano.

RAFFINATA — € 12

Fior di latte, zucchine grigliate, gamberetti e datterini.

IONICA — € 12

Fior di latte, carciofo, pancetta, 'nduja; in uscita stracciatella di bufala.

GUSTOSA — € 14

Crema di Parmigiano, fior di latte, Tropea caramellata, speck; in uscita datterini e stracciatella.

SILANA — € 13

Fior di latte, melanzane fritte, provola affumicata e Parmigiano; in uscita burrata.

CALABRA — € 11

San Marzano, Tropea e 'nduja; in uscita caciocavallo stagionato in grotta.

BUFALOTTA — € 17

San Marzano e fior di latte; in uscita crudo di Parma, rucola, bocconcini di bufala, scaglie di Parmigiano e datterini.

FAGOTTO — € 14

Bufala campana e datterini; in uscita crudo di Parma, rucola e Parmigiano.



MADE IN SUD • PIZZERIA

Le Ricercate

Ingredienti speciali e carattere

LA BOMBA — € 13

Bordo di ricotta di bufala, provola affumicata, porchetta di Ariccia e patate al forno.

SCIUÉ SCIUÉ — € 13

Bordo di bufala e pesto, San Marzano e Parmigiano; in uscita bocconcini di bufala e scaglie di pecorino.

FRUTTI DI MARE — € 17

San Marzano; in uscita spadellata di mare.

PIACENTINA — € 14

Pomodoro giallo, caciocavallo; in uscita ricotta di bufala, confit e coppa piacentina.

VESUVIANA — € 14

Pomodoro giallo; in uscita crudo di Parma, caciocavallo e stracciata di bufala.

STELLA DEL SUD — € 15

Focaccia e Parmigiano; in uscita rucola, crudo, datterini, stracciatella e Parmigiano.

CAPRESE — € 12

San Marzano; in uscita datterini, bocconcini di bufala, olio e origano.

BRONTE — € 13

Fior di latte; in uscita burrata di Murgia IGP, mortadella e pistacchio.

FI.CA — € 15

Fior di latte e brie; in uscita crudo di Parma 24 mesi e confettura di fichi.



Dal bar

BEVANDE • CAFFÈ • AMARI

ACQUA NATURALE O GASATA — **€ 2**
0,75 l

BIBITE — **€ 3**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, tè limone o pesca • 0,33 l

LÖWENBRÄU ORIGINAL — **€ 5**
Birra chiara 5,2% • 0,20 l € 3,50 • 0,40 l

LEFFE ROSSA — **€ 7**
Birra rossa 6,6% • 0,33 l € 5 • 0,50 l

PANACHÉ — **€ 5**
Con Löwenbräu Original • 0,20 l € 3,50 • 0,40 l

VINO DELLA CASA — **€ 13**
Bianco frizzante o rosso fermo • 0,25 l € 4 • 0,50 l € 7 • 1 l

CAFFÈ ESPRESSO O MACCHIATO — **€ 1,50**

CAFFÈ DECAFFEINATO — **€ 2**

CAFFÈ CORRETTO — **€ 2**

ORZO E GINSENG — **€ 2,50**
Piccolo € 2 • grande

AMARI — **€ 5**
Classico € 3,50 • riserva

GRAPPA — **€ 5**
Bianca € 4 • barrique

DOLCI — **€ 5-7**
Chiedi la selezione del giorno

COPERTO E SERVIZIO € 2



Grazie per averci scelto

Via Milano • Marnate (VA)

0331 027273

Ristorante • Pizzeria