

LA NOSTRA STORIA



CHI SIAMO

Nel cuore della suggestiva Matera, terra di antiche tradizioni e moderna rinascita, sorge Più Sud, un'ode alla passione della nostra terra e all'innovazione culinaria. È il risultato dell'incontro tra Vincenzo Palermo, pizzaiolo dal cuore nomade che ha portato con sé i segreti delle migliori pizze del mondo dopo aver girato il globo, e Biagio, un giovane ingegnere determinato a reinventare le tradizioni della propria terra.

La pizzeria ha aperto le sue porte accogliendo i cittadini e i turisti con calore e genuinità. Le mani esperte di Vincenzo, campione del mondo pizza napoletana, plasmano impasti fragranti, mentre Biagio, con il suo sguardo rivolto al futuro, presenta le innovazioni tecnologiche che rendono l'esperienza gastronomica unica nel suo genere.

Tra risate, chiacchiere e assaggi delle prelibate pizze dal gusto autentico e contemporaneo, Più Sud si afferma come un punto di riferimento nella scena culinaria locale e nazionale conquistando subito il riconoscimento di 2 spicchi Gambero Rosso di 2024-2025, e 2026 e successivamente premiati tra le migliori pizzeria secondo la guida Identità Golose e 50 Top Pizza e nominati tra i 100 ristoranti innovativi secondo Forbes in un luogo dove le radici si intrecciano con la modernità per creare un'esperienza indimenticabile per tutti i sensi.



2024-25-26

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL



STUZZICHINI DELLA BOUTIQUE

Assapora alcuni dei nostri prodotti in vendita nello store

PEPERONE CRUSCO

e 6.00

Peperone crusco di Senise, dell'azienda agricola Continum ai piedi del parco nazionale del Pollino

TARALLI DI ZIO PASQUALE

e 3.00

Taralli fatti a mano dalla famiglia Santoro a Ceglie Messapica azienda "Zio Pasquale"

OLIVE DI CERIGNOLA

e 4.00

Olive di Cerignola grandi e carnose, cultivar pugliese della zona del Tavoliere delle Puglie

POMODORI SECCHI

e 3.00

omodori essiccati al sole secondo tradizione del Sud Italia, dal gusto intenso e concentrato

ANTIPASTI - PRIMA DI PARTIRE

Qui trovi alcuni antipasti sfiziosi nell'attesa della tua pizza preferita

INSALATA CON BURRATA

e 18.00

Insalata fresca, burrata , pomodori di stagione e pomodori secchi, noci e crema al basilico

TAGLIERE DI SALUMI

e 20.00

Prosciutto crudo , salsiccia pezzente dolce, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, taralli

BUFALA E CRUDO

e 13.00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo stagionato e olio extravergine

TAGLIERE DI FORMAGGI

e 18.00

Pecorino , Caciocavallo Podolico, Caciotta Formaggio erborinato, confettura di arance

BRUSCHETTA CLASSICA

e 6.00

Pane tostato, mix di pomodori freschi conditi e basilico

BRUSCHETTA

e 8.00

STRACCIATELLA E ALICI

Pane tostato, stracciatella e alici di Cetara



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



I FRITTI - CALDI COME IL SUD

Una selezione dei fritti

MONTANARINE CLASSICHE e 10.00

Tris di pasta frita: pomodoro, parmigiano e basilico

MONTANARINE MISTE 10.00

Tris di pasta di pizza frita: Capocollo, bufala e basilico - pomodoro , parmigiano e basilico - stracciatella e alici

PASTA FRITTA e 8.00

Timballo di pasta al forno, impanato e fritto servito con salsa al pomodoro

PATATINE ARTIGIANALI e 5.00

Patate fresche tagliate a mano e fritte al momento

PIZZE - UN GIRO FRA I CLASSICI

Un viaggio tra le pizze della tradizione italiana

MARGHERITA e 10.00

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di "Agerola dei Monti Lattari" e basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI e 14.00

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di "Agerola dei Monti Lattari", prosciutto cotto e funghi di stagione

CINQUE FORMAGGI e 16.00

Fior di latte di Agerola, provola affumicata di Agerola , Gorgonzola locale piccante, parmigiano e stracciatella

PROSCIUTTO CRUDO e 18.00

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola dei monti lattari, prosciutto crudo di suino nero "Az. Nero d'Abruzzo", rucola.

DIAVOLA e 14.00

Pomodoro San Marzano Dop, Fior di latte di Agerola dei monti lattari e spianata piccante Abruzzese



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



PIZZE - ROTTA VERSO IL SUD

Un viaggio dall'Abruzzo in giù Sardegna inclusa



ABRUZZO

e 16.00

Fior di latte di Agerola dei monti lattari , funghi di stagione, salame al Montepulciano Azienda Fracassa e rucola



PUGLIA

e 17.00

Fior di latte di Agerola dei monti lattari, quattro varietà di pomodoro, burrata e crema al basilico



MOLISE

e 18.00

Fior di latte di Agerola dei monti lattari , chips di patate viola, crema di peperoni gialli, salsiccia, caciocavallo di Agnone, polvere di olive nere e basilico



CALABRIA

e 18.00

Fior di latte di Agerola dei monti lattari , pomodoro stracotto, cipolla di Tropea , nduja, liquirizia e chips di formaggio



CAMPANIA

e 15.00

Pomodoro San Marzano DOP , bufala campana, alici di Cetara e origano



SICILIA

e 17.00

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, melanzana frita, ricotta siciliana salata, limone



BASILICATA

e 16.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, peperoni grigliati, carciofi, caciocavallo podolico e peperone crusco e menta



SARDEGNA

e 18.00

Fior di latte dei monti, carciofi croccanti, bottarga sarda di Muggine az Smeralda, pomodori gialli prezzemolo



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE 0,5	e 2.50	ACQUA FRIZZANTE 0,5	e 2.50
COLA TOMARCHIO	e 4.00	THE ALLA PESCA BIO TOMARCHIO	e 4.00
ACQUA TONICA TOMARCHIO	e 4.00	LIMONATA TOMARCHIO	e 4.00
THE AL LIMONE BIO TOMARCHIO	e 4.00	ARANCIATA TOMARCHIO	e 4.00
		CEDRATA TOMARCHIO	e 4.00



DRINKS

SPRITZ APEROL O CAMPARI	e 7.00
GIN TONIC	e 7.00
VODKA TONIC	e 7.00



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



LE BIRRE ALLA SPINA LE BIRRE IN BOTTIGLIA

MESSINA VIVACE 20 CL e 3.50

Birrificio Messina, Lager, 33cl, vol 4,7%, chiara a bassa fermentazione, fresca e scorrevole

MESSINA VIVACE 40 CL e 6.00

Birrificio Messina, Lager, 33cl, vol 4,7%, chiara a bassa fermentazione, fresca e scorrevole

MESSINA CRISTALLI DI SALE 20 CL e 3.50

Birrificio Messina, Lager, 33cl, vol 5%, chiara a bassa fermentazione con cristalli di sale di Sicilia

MESSINA CRISTALLI DI SALE 40 CL e 6.00

Birrificio Messina, Lager, 33cl, vol 5%, chiara a bassa fermentazione con cristalli di sale di Sicilia



TIPA e 6.00

33cl, vol 6,5%, Triple IPA ad alta fermentazione, intensa e luppolata con note tropicali e agrumate

PIZZICA e 6.00

33cl, vol 5,5%, Belgian Ale ambrata ad alta fermentazione, equilibrata con leggere note di caramello e spezie

FRESCA e 6.00

33cl, vol 4,5%, Lager chiara a bassa fermentazione, leggera e dissetante con finale pulito

NUDA E CRUDA e 6.00

33cl, vol 4,8%, Blanche/Witbier ad alta fermentazione, non filtrata, fresca con note agrumate e speziate

IGEA e 6.00

33cl, vol 5,0%, Golden Ale ad alta fermentazione, floreale e delicatamente erbacea

BEGGIA e 6.00

33cl, vol 6,0%, Porter scura ad alta fermentazione, morbida e tostata con sentori di cacao e caffè



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



I VINI DEL SUD



BOLLICINE

CHAKRA BLU e 28.00

Puglia, Bianco frizzante, 11,5% alc. Agrumi e pane fresco, vivo e minerale.

GALETTO ROSE e 30.00

Puglia, Rosato, 12% alc. Frutti rossi freschi, fine e scorrevole.

AMORE PROTETTO e 35.00

Puglia, Metodo Classico, 12% alc. Crosta di pane e agrumi, cremoso e strutturato.

BIANCHI

CHAKRA VERDE e 30.00

Puglia, Bianco, 12% alc. Agrumato, fresco e dinamico.

DOLINE BIANCO e 30.00

Puglia, Bianco, 12,5% alc. Fiori bianchi, fresco e sapido.

TUFJANO e 30.00

Puglia, Bianco, 13% alc. Frutta matura, morbido e avvolgente.



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



I VINI DEL SUD



ROSATI

CASTEL SERRANOVA e 30.00

Basilicata, Greco di San Vito, Cantine Cifarelli, morbido, colore paglierino sentore di frutta , Vol. 14,5%

MURGIA SELLAIA e 30.00

Puglia, Rosato, 13% alc. Frutti maturi, più intenso e strutturato.

DOLINE ROSATO e 30.00

Puglia, Rosato, 12% alc. Frutti rossi, leggero e diretto.

GRAZIE DROGONE e 25.00

Puglia, Rosato, 12,5% alc. Ciliegia fresca, equilibrato.

ROSSI

SAN VITO e 40.00

Puglia, Primitivo, 14% alc. Frutti rossi maturi, morbido e avvolgente.

MAZZARO e 28.00

Puglia, Aglianico, 13% alc. Frutti rossi e note balsamiche, elegante e deciso.

SYMBOL e 30.00

Puglia, Primitivo, 14,5% alc. Intenso e persistente, frutta matura e spezie dolci.

DROGONE e 35.00

Basilicata, Aglianico del Vulture, 14% alc. Frutti scuri e spezie, strutturato e profondo.

CALICI

I vini al calice possono cambiare in base alle tipologie scelte

CALICE PROSECCO e 6.00

CALICE DI VINO BIANCO e 6.00

CALICE DI VINO ROSSO e 6.00

CALICE DI VINO ROSATO e 6.00



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



DESTINAZIONE DOLCE



PIZZE DOLCI

Una fetta dolce di pizza

TIRAMISUD e 8.00

Crema al mascarpone, crocante al cacao, caramello al caffè

IL TUPPO e 8.00

cremoso di bufala al pistacchio, arancia candita, crumble al cioccolato e zucchero

DESSERT

I classici

CANNOLO e 8.00

Cannolo siciliano, ricotta di pecora scaglie di cioccolato e arancia candita

TIRAMISÙ e 8.00

Uova Pastorizzate, Zucchero, Mascarpone, Caffè e Cacao

BABÀ CON CREMA e 6.00

Bagnato al rum e infuso di arancia con crema alla vaniglia e cioccolato

CREMOSI DI BUFALA

Una tappa fresca e vellutata nel nostro viaggio di sapori: cremosi allo yogurt di Bufala, leggeri e golosi, con topping selezionati.

CREMOSO AL PISTACCHIO e 5.00

CREMOSO AL COCCO e 5.00

CREMOSO AL CAFFÈ E NOCCIOLA e 5.00

CREMOSO ALLA PASTIERA NAPOLETANA e 5.00

CREMOSO AL CAPUCCINO e 5.00



FINE PASTO



AMARO DEL SUD e 5.00

Chiedi a chi ti ha servito: che amaro beviamo?



Le pizze dal caldo sole del Sud Italia



LISTA ALLERGENI

1 - GLUTINE

Contenuto nei cereali e nei derivati

2 - CROSTACEI

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3 - UOVA

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

4 - PESCE

Prodotti che contengono pesce o derivati

5 - ARACHIDI

Crema e condimenti anche in piccole dosi

6 - SOIA

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

7 - LATTE

Prodotti caseari, latticini e derivati

8 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

9 - SEDANO

A pezzi o nei preparati vegetali

10 - SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

11 - SEMI DI SESAMO

Nel pane o in alcuni tipi di farine

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA

Conserven, cibi sott'aceto (solfiti)

13 - LUPINI

Legume proteico presente nei cibi vegan

14 - MOLLUSCHI

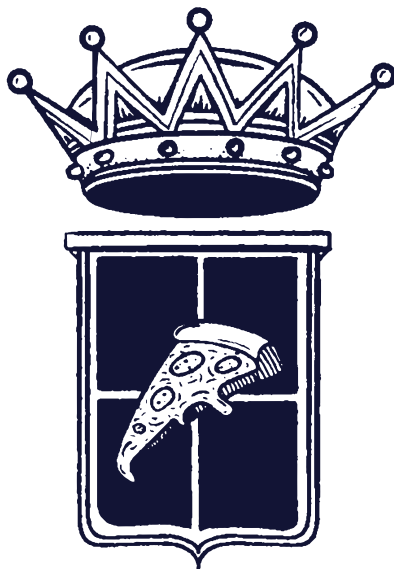
Vongole, ostriche, cozze e simili

ALLERGENI — Informazione alla clientela

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 si informa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco dettagliato degli allergeni per ciascun prodotto è disponibile su richiesta. Si invita il cliente a comunicarlo al personale in caso di allergie o intolleranze alimentari.





TELEFONO
0835 197 0630

INSTAGRAM
@PIUSUD_MATERA

TELEFONO
0835 197 0630