



MENU

Cucina lucana, prodotti del territorio e sapori di Maratea

Gli allergeni sono indicati con numeri tra parentesi quadre. La legenda completa è in fondo al menu.

LA BOTTEGA DI ZU CICCIO

CRITHMUM LIQUORE DEL MARE - AMARO MARATEOTO 50 CL	20,00
In promozione.	
GIN MARATEA - GIN DEL MARE AL CRITHMUM 50 CL	40,00
CIPOLLA CARAMELLATA - VASETTO 314 G	6,90
LAMPASCONI DOLCI - VASETTO 314 G	6,90
MELANZANE A FILETTO - VASETTO 314 G	6,90
NDUJA DI SPILINGA - VASETTO 212 G	8,00
OLIVE SCHIACCIATE - VASETTO 314 G	7,50
ZUCCHINE A FILETTO - VASETTO 314 G	6,90

Per i prodotti confezionati della Bottega, gli allergeni vanno verificati sull'etichetta del singolo prodotto.

ANTIPASTI

FILETTO DI SUINO NERO LUCANO STAGIONATO E LARDELLATO - 200 G [1]	25,00
Con crostini di pane di Parrutta.	
BATTUTA DI MANZO PODOLICO ALLEVATO A ERBA E CUCUNCI DI PANTELLERIA	16,00
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI CACIOCAVALLO PODOLICO E ACCIUGHE [4, 7]	14,00
Secondo disponibilità.	
NONNA MARIA LE CONSERVAVA [1, 7]	14,00
Verdure in conserva su bruschette e crema podolica a latte crudo. Le conserve sono disponibili anche in vasetto da portare a casa.	
SETTEMBRE A MARATEA [7]	14,00
Ricottine di Massa lavorate a mano con fico e uvetta di Pisticci caramellata e riduzione di fichi.	
LA TRANSUMANZA [7]	26,00
Con Suino Nero Lucano e altri prodotti artigianali, di prima scelta e carichi di storie d'eccellenza da raccontare.	
CACIO, OVA E PEPERONI CRUSCHI [3, 7]	14,00
Caciocavallo Podolico, uovo fritto e peperoni cruschi di Senise IGP.	

AGGIUNTE

KETCHUP AL PEPERONE CRUSCO	3,00
NDUJA PICCANTE	4,00

PRIMI PIATTI

I NOSTRI RAVIOLONI ARTIGIANALI DI MARATEA - ANTICA RICETTA DI MAMMAROSA [1, 3, 7]	22,00
Al ragù di pezzente, ricotta dolce e cannella. Piatto tipico marateoto, agrodolce.	
ORECCHIETTE ARTIGIANALI CON SALSICCIA BIANCA [1]	18,00
Pomodorini saltati e peperoni cruschi.	
CORTECCE AMMULLICATE [1, 4]	16,00
Con colatura di alici e finocchietto selvatico.	
FUSILLI CON PESTO DI PISTACCHI DI STIGLIANO [1, 7, 8]	20,00
Zucchine e ricotta salata.	

SECONDI E CARNI DEL TERRITORIO

STRACOTTO LUCANO DI MANZO PODOLICO	18,00
Con patate e origano.	
LA LUCANICA	18,00
Salsiccia con patate e peperoni in padella, a punta di coltello secondo antiche ricette locali.	
LO SPIEDONE DI ZU CICCÒ - 350 G	25,00
Grigliata in verticale con patate fritte: cubettoni di pancetta, salsiccia e controfiletto di manzo Podolico.	
SPIEDONE DI Picanha Podolica	25,00
Con funghi porcini e scaglie di peperoni cruschi.	
STRACCETTI DI MANZO PODOLICO LUCANO PANATI E FRITTI [1, 3, 7]	18,00
Con cubetti di melanzane, rucola, crema di caciocavallo Podolico a latte crudo e riduzione di fichi.	
BACCALÀ E PEPERONI CRUSCHI IGP [1, 3, 4, 7]	22,00
Fritto in pastella su crema di caciocavallo Podolico a latte crudo.	
IL PIATTO DI NONNO ANTONIO [3]	16,00
Salsiccia sbriciolata, patate, uovo fritto e peperone crusco di Senise IGP.	
PARMIGIANA DI MELANZANE [7]	14,00
Con caciocavallo Podolico e provola affumicata.	
GLIOMMARELLI DELLA TRADIZIONE LUCANA	16,00
Interiora di agnello, prezzemolo e pepe.	

CONTORNI

INSALATINA LUCANA CON PEPERONI CRUSCHI IGP Pomodorini, basilico, capperi, olive ammaccate a mano.	8,00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	6,00
SCAROLA E OLIVE (CON NOCCIOLO)	8,00
LA CIAMBOTTA DI NONNA FLORA	8,00
INSALATA MISTA	5,00
PATATE CONTADINE FRITTE	6,00

DOLCI

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA LIQUIRIZIA - LACTOSE FREE	6,00
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE - LACTOSE FREE	6,00
DELIZIA AL LIMONE - SEMIFREDDO ARTIGIANALE [1, 3, 7]	8,00
TARTUFO ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA [7, 8]	7,00
CANTUCCI MORBIDI ALLE NOCI [1, 3, 7, 8, 12] In abbinamento Castelnau de Sauternes 2008 Premier Cru.	14,00
DOLCECRUSCO [1, 3, 7] Peperone Crusco IGP con crema pasticcera alla vaniglia e limone, crumble al crusco.	8,00
TARTUFO ARTIGIANALE AL FONDENTE - LACTOSE FREE [6]	7,00
TARTUFO AL PISTACCHIO DI BRONTE [7, 8]	7,00

PER I PICCOLI DI ZU CICCIO

PASTA FRESCA AL POMODORO [1, 3]	10,00
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE [1, 3]	10,00

BIRRE

BIRRA ANALCOLICA MAISEL [1]	6,00
MENABREA BIONDA 33 cl - vol. 4,5% [1] Italia.	5,00
MENABREA ROSSA 33 cl - vol. 7,5% [1]	6,00

BEVANDE

ACQUA LISCIA	2,50
ACQUA GASSATA	2,50
COCA COLA	4,00
COCA ZERO	4,00
ACQUA TONICA LUCANA AVENA	3,00
GINGER BEER LUCANO AVENA	3,00
CAFFÈ	1,50
DECAFFEINATO	1,50
CAPPUCCINO [7]	3,00

AMARI

CRITHMUM - 100% MARATEOTO	5,00
LIMONCELLO BIO	4,00
LIQUIRIZIA BIO	4,00
GENZIANA ABRUZZESE	4,00
FERNET BRANCA	4,00
AMARO LUCANO	4,00
BAILEYS [7]	5,00
SAMBUCA MOLINARI	4,00
LA CHARTREUSE	5,00
BRANCA MENTA	4,00
MONTENEGRO	4,00
UNICUM	4,00
JEFFERSON	5,00
PETRUS	4,00
AMARO ALLE MORE	5,00
CREMA DI CASTAGNE	4,00
ROSA CANINA DEL POLLINO	5,00

GRAPPE

Grappa Barrique Aglianico	7,00
Grappa Berta Barrique	6,00
Grappa Gewurztraminer	8,00
Grappa La Firma - Cantine del Notaio	8,00
Grappa Berta Bianca	6,00
Grappa Bianca - Cantine del Notaio	7,00
Nardini Riserva Barrique	8,00
Grappa di Aglianico al fungo porcino	8,00

RUM

Ron Matusalem	7,00
Ron Diplomatico	7,00
Ron English Harbour Antigua	7,00
Flor de Caña	6,00

WHISKY E COGNAC

Cognac Delamain XO	7,00
Whisky Black Grouse	5,00
Whisky Highland Park	7,00
Oban	8,00
Hine Cognac	10,00
Drouet Cognac	18,00
Glenfiddich 12	5,00
Whisky Famous Grouse	5,00
Bushmills Taverna Riserva	8,00
Augier	10,00
Lagavulin 12 Release	10,00
Lagavulin 16	12,00
Nikka Whisky From The Barrel - vol. 51,4%	12,00

COCKTAILS

SPRITZMUM [12] Prosecco e Crithmum.	8,00
GIN TONIC LUCANO AL CRITHMUM DI MARATEA	10,00
GIN TONIC 00 ANALCOLICO	8,00
GIN TONIC TANQUERAY	8,00
GIN MARE TONIC	10,00
GIN MULE MARE CON GINGER BEER LUCANO	10,00
APEROL SPRITZ [12]	8,00
GIN CAPRI TONIC	12,00
CAMPARI SPRITZ [12]	8,00
GIN TONIC BOMBAY	10,00
GIN TONIC LIMONCELLO	6,00
VODKA TONIC	8,00
GIN TONIC ROKU JAPAN	12,00
GIN TONIC ILLUSIONIST	12,00
GIN TONIC HENDRICK'S	10,00
GIN TONIC SCAPEGRACE	12,00
GIN TONIC NORDÉS	10,00

LEGENDA ALLERGENI

- 1 - Cereali contenenti glutine
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - Arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte e derivati
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano
- 10 - Senape
- 11 - Semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini
- 14 - Molluschi

Nota importante: gli allergeni sono stati ricavati dai nomi e dagli ingredienti riportati nel menu originale. Per ricette, prodotti confezionati, semilavorati, oli di frittura condivisi e possibili contaminazioni crociate è necessario verificare le schede tecniche e le procedure di cucina prima della stampa definitiva.