

# LUCUS

Nel cuore del Vulture, tutto parla di natura, storia e identità. Il nome Lucus, in latino, significa "bosco sacro": un luogo amato, protetto, dove la natura si fa silenzio e spiritualità.

Abbiamo scelto questo nome per la nostra pizzeria perché rappresenta il profondo legame con il territorio: i profumi del bosco, la tradizione, i ritmi lenti e autentici lucani.

Ogni pizza che sforniamo nasce con la stessa cura con cui si custodisce un luogo sacro: con ingredienti genuini, attenzione ai dettagli e rispetto per le stagioni.

**Lucus** non è solo un nome.  
È una promessa di autenticità, un omaggio alla Basilicata.

Utilizziamo farine di alta qualità, alcune delle quali prodotte direttamente da noi.  
Gli impasti sono il risultato di un'attenta selezione di grani antichi, come il Gentilrosso, il Senatore Cappelli ed il farro.  
Con la filosofia "dal campo alla tavola", garantiamo un prodotto finale che esprime al meglio chi siamo: la tradizione con uno sguardo nel futuro.

Benvenuti a casa vostra!

# LUCUS

FRITTURE E SFIZIOSITA'

<b>PATATINE STICK (1)</b>	3 €
<b>PATATINE DIPPERS (1)</b>	4 €
<b>PETTOLE (1)</b>	3 €
<b>PETTOLE SFIZIOSE (1)</b> pettole, pomodorini o fonduta formaggio	5 €
<b>MONTANARA CLASSICA (1, 3)</b> pomodoro cotto, grana, basilico	5 €
<b>MONTANARA ZUCCA (1, 3, 7)</b> zucca, salsiccia fresca, provola affumicata	6 €
<b>MONTANARA BACCALA' (1, 4)</b> baccala', lampascioni e peperone crusco.	5 €
<b>MONTANARA FUNGHI E LICHENI (1, 7)</b> ricotta, salsiccia, funghi cardoncelli e licheni	5 €
<b>RAVIOLI FRITTI RICOTTA DOLCE (1,7)</b> farcia di ricotta, cannella, menta e stracotto di pomodoro	8 €
<b>RAVIOLI CUTTURIEDD (1,7)</b> raviolo bollito e piastrato in farcia di cutturiedd, crema di patate e polvere di crusco.	8 €
<b>PANCOTTO CON RAPE SELVATICHE (1)</b>	5 €

# LUCUS

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA CACIOCAVALLO (1, 7)</b>	5 €
<b>BRUSCHETTA LARDO (1)</b> Lardo, miele di castagno	5 €
<b>PATATA LUCANA (1, 7)</b> patata alla cenere, peperone crusco, olio EVO	5 €
<b>TAGLIERE LUCUS (1, 3, 7)</b> salumi, formaggi ed altro...	15€
<b>MEDAGLIONE DI POLENTA</b> polenta alla piastra, ragù contadino lucano, pecorino	6€
<b>PEPERONE CRUSCO IN COCOTTE</b>	8 €
<b>PARMANTIER UOVO ALLA CRACCO (1, 3, 7)</b> con tartufo lucano del Vulture, velo di caciocavallo , tuorlo d'uovo fritto	8 €

## PANIFICATI

<b>PANZEROTTO RUSTICO (1, 7)</b> impasto al mais, cicoria, salsiccia e fiordilatte	4 €
<b>MARITONZO SALATO LUCANO (1, 4, 7)</b> cime di rapa, baccalà mantecato e peperone crusco.	8 €
<b>HOT DOG DEL BRIGANTE (1,7)</b> lucanica al sugo, ketchup al finocchio, fonduta di formaggio e polvere di olive.	8 €
<b>PANCARRE' IN CARROZZA (1, 3, 7)</b> pancarrè impanato all'uovo, prosciutto cotto, provola, funghi cardoncelli	5 €

# LUCUS

## HAMBURGER

**HAMBURGER DI MANZO** 10 €

formaggio, caciocavallo maionese, al rafano, cruschi, bacon  
Jam

**HAMBURGER BASILISCO** 10 €

bun classico, hamburger di agnello, pecorino di Moliterno,  
salsa Tzaziki al limone e menta e cipolla rossa caramellata.

**HAMBURGER CLASSICO** 10 €

burger di scottona, pancetta croccante, cipolla caramellata,  
misticanza

## PRIMI

**GNOCCHI AL FORNO (1, 7)** 10 €

gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella, basilico

**MACCHERONARA ROSSA (1, 7)** 10 €

pomodoro, pancetta, pecorino e mollicato al crusco.

## SECONDI

**SCAMORZA AI FERRI (7)** 8 €

scamorza, contorno fantasia

**SALSICCIA AI FERRI** 10 €

salsiccia arrosto, patate, verdure di stagione

**TAGLIATA DI MANZO** 16 €

tagliata, rucola, grana, glassa di aceto balsamico

# LUCUS

## PER GUSTARE AL MEGLIO I CORNICIONI

**COCOTTE DI STRACOTTO** 3 €

**COCOTTE DI CREMA DI FORMAGGIO** 3 €

## PIZZE

**MARGHERITA (1, 7)** 6 €

pelato San Marzano, fiordilatte

**MARINARA (1)** 7 €

pomodoro San Marzano, aglio, olio EVO

**MARINARA 2.0. (1,4,7)** 12 €

stracotto di pomodoro San Marzano, capperi,  
alici del mar Cantabrico, mozzarella di bufala, zeste di limone

**BUFALINA AI TRE POMODORI (1, 7)** 10 €

pomodorino del Piennolo, pomodorino ciliegino,  
pomodorini goccia d'oro, mozzarella di bufala DOP,  
cialde di grana.

**DIAVOLA (1,7)** 8 €

pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia stagionata,  
olio piccante

<b>4 FORMAGGI + 1 (1,7)</b>	9 €
Fior di latte, gorgonzola, provola affumicata, pecorino e grana	
<b>CRUDAIOLA (1,7)</b>	12 €
rucola, prosciutto crudo, bufala DOP, pomodorini confit	
<b>LUCANIA (1,7)</b>	11 €
pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia fresca, cruschi, cacio ricotta	
<b>WUSTEL E PATATINE (1,7)</b>	8 €
pomodoro San Marzano, fior di latte, wustel, patatine	
<b>RICCIO (1, 7)</b>	12 €
provola affumicata, pancetta, patate al forno, lampascioni, peperoni cruschi.	
<b>TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7)</b>	10 €
Fior di latte, tonno sott'olio, olive nere infornate, cipolla, origano	
<b>ZUCCA E CARDONCELLI (1,7)</b>	12 €
provola affumicata, dadolata di zucca, funghi cardoncelli, salsiccia fresca	
<b>SALSICCIA E FUNGHI (1, 7)</b>	13 €
fior di latte, salsiccia fresca, funghi cardoncelli, peperoni cruschi	
<b>CAPRICCIOSA (1,7)</b>	10 €
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi cardoncelli	

<b>AMBRATA (1, 7)</b>	10 €
zucca in doppia consistenza, pancetta, cipolla caramellata, provola affumicata	
<b>RAPE (1, 7)</b>	12 €
fior di latte, cime di rapa, salsiccia fresca, cruschi	
<b>FUMO LUCANO (1, 7)</b>	11 €
crema di zucca, zucca grigliata, funghi cardoncelli, caciocavallo, cruschi	
<b>BOSCO SACRO (1, 7)</b>	12 €
crema di tartufo, fior di latte, funghi cardoncelli, olio al pino mugo	
<b>BACCALA' (1, 4, 7)</b>	14 €
Fior di latte, baccalà mantecato, crema di patate, olive, cipolla caramellata	
<b>PATATE E PORRO (1)</b>	10 €
crema di patate, porro, pancetta, pecorino, pepe nero	
<b>CALZONE (1, 7)</b>	10 €
cicoria, dente di leone, borragine, salsiccia fresca, provola	
<b>MARITATA (1,7)</b>	12 €
fiordilatte, erbe spontanee, caciocavallo, coppa	
<b>ACQUA SALE (1, 3, 7)</b>	10 €
fiordilatte, pomodorini spaccati, cipolla stufata, pane raffermo al crusco, tuorlo d'uovo fritto	
<b>IMPASTO NO GLUTINE</b>	5 €

# LUCUS

## DOLCI

<b>BISCOTTI DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7, 8)</b>	6 €
<b>CANNOLO CON RICOTTA DOLCE ALL'ARANCIA (1, 7)</b>	5 €
<b>MARITOLLO DOLCE CON RICOTTA (1,7)</b> vincotto, pesche	5 €
<b>MARITOLLO DOLCE CON MASCARPONE ED FRUTTI DI BOSCO (1, 7)</b>	5 €
<b>MELA ALL'AGLIANICO CON CREMA AL MASCARPONE</b>	5 €
<b>MARITOLLO ALLA NUTELLA</b>	5 €
<b>CANNOLO SCOMPOSTO</b>	5 €

## DOLCI NO GLUTINE NO LATTOSIO

<b>TIRAMISÙ'</b>	5 €
<b>SORBETTO</b>	5 €
<b>CRUMBLE DI PERE</b>	6 €

# LUCUS

## BEVANDE

<b>ACQUA GAUDIANELLO</b>	2,50€
<b>ACQUA LEGGERA</b>	2,50€
<b>COCA COLA 33 CL</b>	3€
<b>COCA COLA ZERO 33 CL</b>	3€
<b>ESTATHE PESCA/ LIMONE 33 CL</b>	3€
<b>FANTA 33 CL</b>	3€
<b>COCA COLA 1 L</b>	7€
<b>CAFFE' / DECAFFEINATO</b>	1,50 €

## BIRRE

<b>KOZEL (1)</b>	<b>0,3 CL</b>	3,50€
	<b>0,5 CL</b>	5,50€
<b>ST. BENOIT AMBRE (1)</b>	<b>0,3 CL</b>	4,50€
	<b>0,5 CL</b>	6,50€
<b>ST. BENOIT BLANCHE (1)</b>	<b>0,3 CL</b>	4,50€
	<b>0,5 CL</b>	6,50€
<b>PERONI NO GLUTINE 33 CL</b>		3,50€
<b>BIRRA ARTIGIANALE RICCIO 33 CL (1)</b>		6€

Agriturismo il Riccio in collaborazione con  
Birrificio del Vulture ed Az Agricola Il Malandrino

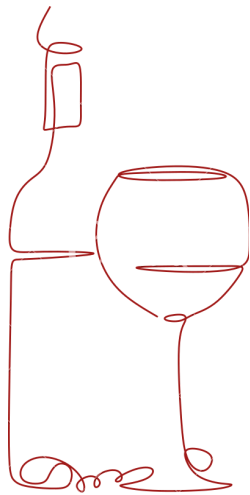
# LUCUS

## AMARI E LIQUORI

<b>AMARO DEL CAPO</b>	3 €
<b>FERNET BRANCAMENTA</b>	3 €
<b>FERNET BRANCA</b>	3 €
<b>AMARO LUCANO</b>	3 €
<b>UNICUM</b>	3 €
<b>JEFFERSON</b>	3,50 €
<b>MONTENEGRO</b>	3 €
<b>JAGERMEINSTER</b>	3 €
<b>LIMONCELLO</b>	3 €

## DISTILLATI

<b>TALISKER 10Y</b>	6 €
<b>RHUM TROIS RIVIERES AMBRE AGRICOL</b>	6 €
<b>RUM QUORHUM 23Y OLIVER</b>	8 €
<b>GRAPPA BIANCA</b>	4 €
<b>GRAPPA BARRICATA</b>	4 €



c a n t i n a l u c u s

## ROSSI

---

### **CAMERLENGO**

Basilicata Rosso IGP- Aglianico 100%

25 €

### **ATTO**

375 cl - cantine del Notaio

13 €

### **TESEO**

Teseo - Cantina Eleano

20 €

## BIANCHI

---

### **JINETTE**

Camerlengo - Basilicata Bianco IGP

25€

### **BOLLICINE**

---

### **PROMOSSO**

Moscato Montelvini

18€

# LISTA

## INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 8- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* i prezzi sono espressi in €