



lucia madre

CUCINA AGRICOLA

LUCCIA

*BENVENUTI
NELLA NOSTRA CUCINA
AGRICOLA*



MADRE

Un viaggio nel passato, un abbraccio di sapori: la nostra cucina “agricola”, ispirata alle radici dei nostri luoghi, è un’esperienza emozionale che risveglia ricordi preziosi. Ogni piatto racconta la storia di un tempo in cui l’amore per il cibo univa le famiglie e il profumo di ogni portata riempiva l’aria di calore e dedizione.

Una cucina realizzata esclusivamente con ingredienti di stagione, coltivati nel nostro orto o scelti personalmente da piccolissimi produttori calabresi che custodiscono la storia dei nostri territori.

L’olio che utilizziamo è il nettare proveniente dai nostri uliveti, coltivati nel pieno rispetto della natura; il vino che produciamo è biologico poiché l’amore per l’ambiente è un valore che ci contraddistingue da sempre.

Pane, grissini, pasta e conserve sono preparati in casa, proprio come si faceva un tempo.

Riteniamo che le buone consuetudini e le tradizioni tramandate, quelle che conservano l’autentico sapore della famiglia, debbano essere preservate e custodite con cura.

LUCCIA



*LE IDEE E LA CUCINA DI
PIETRO PARISI*

MADRE

PIATTI CONVIVIALI

INSALATA DI SPINACINO 10
*CON SCAGLIE DI GRANA CALABRO, DRESSING ALLO YOGURT,
PRIMOSALE DELLA TENUTA E FRAGOLE DI CURINGA*



CAESAR SALAD DELLA TENUTA 10
*INSLATA VERDE, CROSTINI DI PANE E JULIENNE
DI ROAST BEEF DI PODOLICA*



INSALATA DI FAGIOLI 10
*MOSTO DI VINO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, TONNO CALABRO
ED ORIGANO DI MONTAGNA*



SU RICHIESTA ALCUNI PIATTI POSSONO DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI.

ANTIPASTI

LE DUE CONSISTENZE DEL CARCIOFO DI SIBARI 10
FRITTO CON LA SUA CREMA ALLA CURCUMA E RIPIENO
DI RICOTTA PODOLICA



IL TAGLIERE DEI SALUMI DELLA TENUTA 14



STRUNCATURA STREET FOOD 12
CON GENOVESE DI PODOLICA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
E PECORINO CALABRESE



LA VERSIONE CROCCHÈ DELLA PATATA SILANA 12
MARITATA AI PRODOTTI DI CALABRIA

LE STRATIFICAZIONI DEL CACIOCAVALLO SILANO 12
CON LE UOVA DELLE NOSTRE GALLINE E L'ASPARAGO
SELVATICO DELLA NOSTRA TENUTA



PEPERONE IN CROSTA DI CACIO SILANO 10
RIPIENO CON PREZZEMOLO, OLIVE DELLA PIANA E PANE CAFONE
BRASATO IN RAGÙ VEGETALE DI POMODORO DI ALTOMONTE



CLUB SANDWICH IN VERSIONE CALABRIA 14
CON CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO, CACIO AFFUMICATO

ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA VERSIONE MPACCHIUSA DI PATATE,
CIPOLLA DI TROPEA E MAIONESE HOME MADE ALL'ACCIUGA



DEGUSTAZIONE DI 6 ANTIPASTI A CURA DELLO CHEF 25

A PERSONA - PER TAVOLO COMPLETO

PRIMI

STRUNCATURA DELLA PIANA

Nei tempi passati la struncatura era una pasta di recupero nata dagli avanzi delle lavorazioni più nobili.

Fatta con grano duro e farina integrale, poi trafilata al bronzo, oggi è diventata un'eccezione, un piatto per intenditori, proposta da pochissimi pastifici artigianali calabresi.

PRIMI

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL CARCIOFO DI SIBARI 14
CON GUANCIALE DI MAIALINO NERO, MENTUCCIA E PECORINO

A PERSONA - MIN. 2 PERSONE



LAGANE CON CECI, CREMA ALLA CURCUMA E BACCALÀ 12

PACCHERI CON GENOVESE DI TROPEA 14
CON RICCIOLI DI FORMAGGIO STAGIONATO E LE CARNI
DELLA NOSTRA TENUTA



**LA STRUNCATURA DELLA PIANA, AGLIO, OLIO, OLIVE
AMMACCATE E PEPPERONCINO** CON STOCCO DI MAMMOLA 14



RAVIOLO DI PATATE CON RICOTTA MANTECATA DI PODOLICA 12
E SALSA DI POMODORO BIO DELLA TENUTA



PASTA MMESCAFRANCESCA 12
CON PISELLI, CIPOLLOTTO NOVELLO E PEPE NERO



SU RICHIESTA ALCUNI PIATTI POSSONO DIVENTARE VEGETARIANI, VEGANI O SENZA GLUTINE. I SUGHI SONO TUTTI SENZA GLUTINE.

SU RICHIESTA È POSSIBILE MODIFICARE LA TIPOLOGIA DI PASTA.

LUCCIA

*QUI, NON ESISTE
ALCUN CONFINE
TRA LA NOSTRA TERRA
E LA CUCINA
DI PIETRO PARISI*

MADRE

SECONDI PIATTI

TATAKI DI PODOLICA IN SALSA VERDE 14
SU LINGOTTO DI PATATE E VERDURINE BIO DI STAGIONE



BACCALÀ FRITTO 16
CON CARCIOFO DI SIBARI E CIPOLLA DI TROPEA AGRODOLCE



POLLO CROCCANTE IN TRE DIMENSIONI 14
CON RIDUZIONE DI CACIO SILANO E NDUJA



CUBI DI COTOLETTA DI MAIALINO NERO 16
*CON CHIPS DI PATATA SILANA E MAIONESE HOME MADE
AL BERGAMOTTO*

WELLINGTON CALABRESE 16
*MAIALINO NERO DI CALABRIA, PATATA DELLA SILA
E RIDUZIONE AL VAL DI SORBO*



TERRACOTTA DI CARCIOFI 12
GRATINATI ALLA MENTUCCIA, AGLIO E CREMA DI PRIMOSALE



SU RICHIESTA ALCUNI PIATTI POSSONO DIVENTARE VEGETARIANI, VEGANI O SENZA GLUTINE. I SUGHI SONO TUTTI SENZA GLUTINE.

CARNE

LA CARNE IN VETRINA

TOMAHAWK

8,5 ETTO

T-BONE VARIE RAZZE

8,5 ETTO

VACCA ITALIANA

6,5 ETTO

PODOLICA TAGLIO CON FILETTO

7,5 ETTO

COSTATA DI PODOLICA CALABRESE

6,5 ETTO

CARNE

ORTO

*DALLA NOSTRA TERRA
FINO A TUTTI VOI*

*Il nostro orto è il cuore pulsante della nostra cucina,
coltivato nel rispetto dell'agricoltura biologica,
è un luogo dove l'armonia con la terra si traduce in sapori
autentici e genuini.*

*Ogni morso è una celebrazione alle stagioni,
poichè seguiamo il ciclo naturale delle colture
per garantire freschezza e qualità.*

ORTO

CONTORNI

PATATE CONTADINE 5
ROSMARINO E SALVIA



PATATE 'MPACCHIUSE 5
E CIPOLLA DI TROPEA DELLA TRADIZIONE



INSALATINA VERDE BIO 5
DELLA TENUTA



VERDURINE BIO 5
DELLA TENUTA RIPASSATE IN PADELLA



DOLCI

PANNA COTTA 6
CON CONFETTURA BIO DELLA TENUTA



IL NOSTRO CUCCIOLONE 6



MILLEFOGLIE ALLA CREMA 6
CON CIOCCOLATO FONDENTE E FRAGOLE



IL NOSTRO TIRAMISÙ 6
HOME-MADE



BABÀ TRADIZIONALE AL RHUM 6
CON CREMA PASTICCERA



IL TAGLIERE DEI FORMAGGI 12
E CONFETTURE DELLA TENUTA



LUCCIA

*UN VIAGGIO
AUTENTICO TRA I SAPORI
DELLA CALABRIA*

MADRE

LEGENDA



SIGNATURE DISHES CHEF PARISI



VEGANO



VEGETARIANO



GLUTEN FREE

LISTA ALLERGENI

GLUTINE

CROSTACEI E DERIVATI

UOVA E DERIVATI

PESCE E DERIVATI

ARACHIDI E DERIVATI

SOIA E DERIVATI

LATTE E DERIVATI

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

SEDANO E DERIVATI

SENAPE E DERIVATI

SEMI DI SESAMO E DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

LUPINO E DERIVATI

MOLLUSCHI E DERIVATI

NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

- CEREALI CONTENUTI GLUTINE/CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA/PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI/SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)/FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PECAN, MACADAMIA, QUEENSLAND E PISTACCHI.
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO/SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG.
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI/MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

IL PESCE SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI BONIFICA SECONDO REGOLAMENTO CE 853/2004.

ALCUNI PRODOTTI PRESENTI NELLE RICETTE POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

SE AVETE ALLERGIE O INTOLLERANZE AD UNO O PIÙ DEGLI ALLERGENI PROPOSTI IN ELENCO* O PER QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO, CHIEDERE AL PERSONALE CHE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

* COME DA ALL. II DEL REG. CE 1169/11.