



la buca di Ipo

Ristorante - Pizzeria

VINI BIANCHI AL BICCHIERE

DELLA CASA	€ 2,50
VERMENTINO TOSCANO	€ 4,00
VERMENTINO SARDO	€ 4,00
GEWURZTRAMINER	€ 5,00
PINOT GRIGIO DOC	€ 4,00
FRIULANO DOC	€ 4,00
GRILLO SICILIA DOC	€ 4,00

VINI ROSSI AL BICCHIERE

DELLA CASA	€ 2,50
CHIANTI CLASSICO	€ 4,00
ROSSO DI MONTALCINO	€ 5,00
“INTUITO “ SUPER TUSCANY BIO	€ 5,00
BOLGHERI	€ 5,00
SANGIOVESE SELVERELLO (TOSCANA)	€ 4,00
SYRAH (TOSCANA)	€ 4,00
PINOT NERO	€ 4,00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

APPETIZER 5 TASTINGS OF SEA	€ 14,00
ANTIPASTO 3 TASTING OF SEA	€ 10,00
SPADELLATA WITH LANGOUSTINE, PRAWNS, CLAIMS, MUSSELS	€ 15,00
PEPATA MUSSELS AND BLACK PEPPER	€ 10,00
SQUID SALAD WITH ARTICHOKE IN OIL, ROCKET AND TOMATO	€ 10,00
LITTLE OCTOPUS SOUP WITH GARLIC TOASTED BREAD AND	€ 10,00
GRAN PIATTO DI FREDDI CARPACCIO SMOKED FISH	€ 10,00
ALICI MARINATED ANCHOVIES WITH FRESH TOMATO	€ 9,00

PRIMI DI PESCE

GRAN CARTOCCIO SPAGHETTI MIXED FISH SAUCE	€ 11,00
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES IN OCTOPUS SAUCE	€ 11,00
TARANTINA TAGLIATELLE WITH MASSELS, CLAMS AND FRESH TOMATO	€ 11,00
SPAGHETTI WITH CLAMS	€ 11,00
GNOCCHI ALLA BOIA CLAMS AND CREAM SAUCE	€ 9,00
GRANCHIO SHORT PASTA WITH CRAB SAUCE	€ 9,00
RISOTTO IPO ALLA MARINARA PRAWNS, SQUIDS, MUSSELS AND CLAMS	€ 11,00
RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERONI WITH PRAWNS AND SAFFRON	€ 11,00

I SECONDI DI PESCE

ORATA AL FORNO SEA BREAM ROAST (GR. 400 MINIMUM)	€ 15,00
BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA	
FILLETS SEA-BASS WITH VEGETABLES SOUS VIDE	€ 15,00
ZUPPA DEL MEDITERRANEO	
WITH FILLETS OF RED MULLET, SEA BASS PRAWNS	€ 15,00
TAGLIATA DI TONNO	
TUNA FISH STEAK WITH ROCKET AND POTATOES ROASTED	€ 15,00
PESCESPADA ALLA MEDITERRANEA SWORDFISH WITH TOMATO SAUCE	€ 12,00
BACCALÀ ALLA LIVORNESE FRIED CODFISH IN TOMATO SAUCE	€ 12,00
GAMBERONI AL COINTREAU PRAWNS WITH COGNAC	€ 14,00

FROM THE FRYER

FRITTURA DI TOTANI FRIED SQUID ROMAN STYLE	€ 12,00
FRITTURA VIAREGGINA WITH SQUID, POTATOES AND FRIED VEGETABLES	€ 15,00
FRITTURA CALAMARI E GAMBERI FRIED SHRIMPS, SQUID	€ 15,00
BACCALÀ ALLA LIVORNESE FRIED CODFISH	€ 13,00
GRAN FRITTO BIG FRIED IPO FOR 2 PEOPLES	€ 24,00
SQUID, PRAWNS, FILLETS OF ANCHOVIES AND RED MULLET	

FROM THE GRILL

ORATA ALLA GRIGLIA GRILLED SEA BREAM	€ 15,00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA GRILLED PRAWNS	€ 12,00
GAMBERONI E CALAMARI GRILLED PRAWNS AND SQUID	€ 13,00
PESCE SPADA SWORDFISH GRILLED	€ 12,00
GRIGLIATA DI PESCE TUNA , PRAWNS, SWORDFISH AND SQUID	€ 16,00
GRANDE GRIGLIATA DI PESCE FOR 2 PEOPLE	
SEA BREAM TUNA , PRAWNS, AND SQUID	€ 25,00

THE BIG SALAD

NOCINA	€ 8,00
GREEN SALAD, TOMATOES, SHEEP CHEESE AND WALNUTS	
SFIZIOSA	€ 8,00
GREEN SALAD, TOMATOES, MOZZARELLA AND ALMOND	
IPO	€ 8,00
MIXED SALAD, MUSHROOMS, TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, ANCHOVIES	
CAPRESE	€ 8,00
GREEN SALAD, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OREGANO	
RUCOLINA	€ 8,00
RUCOLA SALAD, TOMATOES AND TUNA	
GRECA	€ 8,00
GREEN SALAD, TOMATOES, OLIVES, ONION, FETA CHEESE, OREGANO	
TOSCANA	€ 8,00
GREEN SALAD, TOMATOES, "PROSCIUTTO" AND SHEEP CHEESE	
MESSICANA	€ 8,00
GREEN SALAD, TOMATOES, BEANS, TUNA	

GLI ANTIPASTI DI TERRA

TOSCANO COLD CUTS, MIXED BRUSCHETTE AND IPO'S FANTASY	€ 9,00
CIACCINE FRITTE FRIED BREAD DOUGH	
PROSCIUTTO CRUDO AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO AND PECORINO CHEESE	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 8,00
PAPPA AL POMODORO WITH PECORINO CHEESE	€ 8,00
BRUSCHETTA TOMATO AND	€ 6,00
BRUSCHETTA BUFFALO MOZZARELLA AND PROSCIUTTO CRUDO	€ 7,00
BRUSCHETTA MIXED	€ 6,00

PRIMI DI TERRA

RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES AND PECORINO CHEESE	€ 11,00
RIGATONI VALDARNESE WITH SALT BACON AND FRESH SPINACH	€ 9,00
TAGLIATELLE PORCINI WITH WILD MUSHROOMS	€ 8,00
PENNE AL POLLO SHORT PASTA WITH CHICKEN RAGÙ	€ 9,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATIN TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 9,00
TAGLIATELLE SALSICCIA	
TAGLIATELLE SAUSAGE, ZUCCHINI, GORGONZOLA	€ 9,00

I SECONDI DI TERRA

CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA	€ 15,00
SIRLOIN STUFFED WITH GRANA PADANO AND RED WINE SAUCE	
BOCCONCINI GORGONZOLA	€ 12,00
CALF SNACKS WITH GORGONZOLA AND ZUCCHINI	
CONTROFILETTO PEPE VERDE SIRLOIN BEEF WITH GREEN PEPPER	€ 13,00
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA SIRLOIN GRILLED BEEF	€ 12,00
POLLO PIZZAIOLA CHICKEN BREAST WITH TOMATO CAPERS, MOZZARELLA	€ 13,00
TAGLIATE SLICED BEEF	€ 13,00

I CONTORNI

INSALATA VERDE GREEN SALAD	€ 3,00
INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 4,00
PATATE FRITTE FRENCH FRIES	€ 3,00
PATATE ARROSTO POTATOES ROASTED	€ 5,00
VERDURE SPADELLATE SAUTE VEGETABLE	€ 6,00
VERDURE FRITTE FRIED VEGETABLE	

PIZZE

BUFALONA ROSSA BUFFALO CHEESE	€ 7.50
BUFALONA REALE ROSSA. BUFFALO CHEESE FRESH TOMATOES BASIL	€ 8.00
CAPRESE TRAD. FRESH TOMATOES BASIL	€ 7.00
MARGHERITA TRAD.	€ 5.50
PROSCIUTTO TRAD. AND HAM	€ 7.00
SALAMINO TRAD. AND SPICY SALAM	€ 7.00
PORCINI TRAD. AND CEP	€ 8.00
CRUDO TRAD. AND CURED HAM	€ 8.00
CAPRICCIOSA TRAD. HAM WURSTER MUSHROOM ARTICHOKE OLIVE	€ 8.00
4 STAGIONI TRAD. HAM MUSHROOM ARTICHOKE OLIVE	€ 8.00
NAPOLI TRAD. CAPERS AND ANCHOVIES	€ 7.00
PANE ARABO BIANCA CURED HAM FRESH TOMATO GREEN SALAD	€ 9.00
PANE ARABO AL TONNO BIANCA TUNA FRESH TOMATO GREEN SALAD	€ 9.00
BOSCAIOLA TRAD. SAUSAGE OLIVE AND CEP	€ 8.00
BUON GUSTAI GORGONZOLA BACON SAUSAGE SPICY SALAME	€ 8.00
FRESCA DI IPO TRAD. SEASON FRESH VEGETABLES	€ 7.50

GHIOTTA TRAD.. GORGONZOLA SMOKED HAM RED SALAD	€ 8.50
GOLOSA BIANCA. FRESH TOMATO CURED HAM ROCKET	€ 8.00
GUSTOSA TRAD. FRESH TOMATO CURED HAM ROCKET GRANA CHEESE	€ 8.00
IPO TRAD SAUSAGE SPICY SALAMI CEP	€ 8.00
MAIALONA TRAD. EVERYTHING ABOUT PORK	€ 8.00
MEDITERRANEA TRAD.. TUNA OLIVE CAPER ANCHOVIE	€ 8.00
NORDISTA TRAD..FRESH TOMATO MUSHROOMS SMOKED HAM ROCKET GRANA CHEESE	€ 8.50
PARMIGIANA TRAD. EGGPLANT GRANA CHEESE	€ 7.50
PUGLIESE TRAD. ONION TUNA PEPPER CAPER OLIVE	€ 8.00
PUZZOLA TRAD. ONION GORGONZOLA	€ 7.50
ROMANA TRAD. ANHOVIES FRESH TOMATO OLIVE	€ 7.50
SAPORE DI BOSCO TRAD. MUSHROOMS CEP	€ 8.00
SCAMORZA ROSSA SMOKED CHEESE ANCHOVIES	€ 7.50
SCAMORZA REALE ROSSA. SMOKED CHEESE RED SALAD	€ 7.50
SICILIANA TRAD. EGGPLANT OLIVE ANCHOVIES	€ 7.50
SUD TRAD. MUSHROOMS EGGPLANTSPICY SALAMI	€ 7.50
VALDOSTANA BIANCA. SMOKED CHEESE	€ 8.50
VEGETARIANA TRAD. PEPPER COURGETTE EGGPLANT ROCKET	€ 8.00
MARE E MONTI ROSSA . SEAFOOD SALAD MUSHROOMS PERCIL	€ 10.00
FRUTTI DI MARE ROSSA SEAFOOD SALAD	€ 10.00
TONNO E CIPOLLA TRAD. TUNA ONION	€ 8.00
4 FORMAGGI FOUR CHEESE	€ 7.00
4 FORMAGGI & CRUDO FOUR CHEESE AND CURED HAM	€ 8.50
GORGONZOLA & SPECK GORGONZOLA SMOKED HAM	€ 8.50
GORGONZOLA TRAD GORGONZOLA	€ 7.00
I CALZONI (CLOSED PIZZA)	
CALZONE BIANCO HAM	€ 8.00
CALZONE DI IPO BIANCO CEP SAUSAGE SPICY SALAM	€ 8.50
CALZONE TOSCANO BIANCO CURED HAM SHEEP CHEESE ROCKET	€ 8.50
CALZONE VEGET BIANCO PEPPER COURGETTE EGGPLANT	€ 8.50
CALZONE FARCITO BIANCO HAM WURSTER MUSHROOM ARTICHOKE	€ 8.50

BEVERAGE

VINO BIANCO O ROSSO LITRO	€ 9,00
ACQUA	€ 2,00
DRAFT BEER "ICNUSA" 0,4	€ 5,00
DRAFT BEER "ICNUSA" 0,2	€ 3,00
BIBITA MEDIA 0,4	€ 4,00
BIBITA PICCOLA 0,2	€ 2,50
BIRRA MEDIA 0,4	€ 4,00
BIRRA PICCOLA 0,2	€ 2,50
BIRRA IN CARAFFA LT. 1,5	€ 10,00
CAFFÈ	€ 1,50
AMARI E LIQUORI	FROM € 2,00
SERVICE AND COVER CHARGE	€ 2,00

LA NOSTRA CANTINA

SPARKLING WINE

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO DOC 'COL DEL SOLE' COL DEL SOLE – COLLIDEL SOLIGO (TV) – VENETO GLERA 100%	€	15,00
GRAN CUVEE ROSE' 'GRANI ROSA DI NERO' MEROTTO – COL SAN MARTINO (TV) – VENETO PINOT NERO 100%	€	20,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG SAN CRISTOFORO – ERBUSCO (BS) – LOMBARDIA CHARDONNAY 100% - AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 30 MESI	€	25,00
CHAMPAGNE BRUT 'CARTE D'OR' DRAPPIER – URVILLE – FRANCIA PINOT NOIR 75%, CHARDONNAY 15%, PINOT MEUNIER 10% - AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI	€	35,00

WHITE WINE

TOSCANA

VERNACCIA SAN GIMIGNANO DOCG 'NOTTE DI LUNA' FONTALEONI – SAN GIMIGNANO (SI) – TOSCANA VERNACCIA 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	16,00
VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC CERRETO PIANO TEREZZI – SCANSANO (GR) – TOSCANA VERMENTINO 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	15,00
MALVASIA TOSCANA DOC Bio IL PINO BIO AGRICOLTURA – TERRANUOVA B.NI (AR) – TOSCANA MALVASIA 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	13,00

ALTO ADIGE

PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC KOSSLER – SAN PAOLO APPIANO (BZ) – ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	16,00
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC KOSSLER – SAN PAOLO APPIANO (BZ) – ALTO ADIGE MULLER THURGAU 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	18,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC KOSSLER – SAN PAOLO APPIANO (BZ) – ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	22,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULANO COLLIO DOC RONCO DEI TASSI – CORMONS (GO) – FRIULI FRIULANO 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	15,00
RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA I FEUDI DI ROMANS – SAN CANZIAN D'ISONZO (GO) – FRIULI RIBOLLA GIALLA 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	16,00
TRAMINER AROMATICO IGT DELLE VENEZIE I FEUDI DI ROMANS – SAN CANZIAN D'ISONZO (GO) – FRIULI TRAMINER 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	15,00

ABRUZZO

PECORINO RISEIS IGT BIOLOGICO € 15,00
AGRIVERDE – ORTONA (CH) – ABRUZZO PECORINO 100% BIO – AFFINAMENTO IN ACCIAIO

PASSERINA RISEIS IGT BIOLOGICO € 15,00
AGRIVERDE – ORTONA (CH) – ABRUZZO PASSERINA
100% BIO – AFFINAMENTO IN ACCIAIO

CAMPANIA

FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT € 15,00
DEFALCO – SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA) – CAMPANIA
FALANGHINA 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

GRECO DI TUFO IGT € 15,00
DEFALCO – SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA) – CAMPANIA GRECO
100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

BASILICATA

'IL SIRI BIANCO' BASILICATA IGT € 15,00
ALTE VIGNE DELLA VAL CALMASTRA – ANZI (Pz) – BASILICATA
MULLER THURGAU 70%, TRAMINER AROMATICO 30% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

SICILIA

GRILLO TERRE SICILIANE IGP BIOLOGICO € 16,00
PRINCIPI DI SPADAFORA – CONTRADA VIRZI (PA) – SICILIA GRILLO
100% BIO - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP BIOLOGICO € 15,00
PRINCIPI DI SPADAFORA – CONTRADA VIRZI (PA) – SICILIA
CATARRATTO 87% - INZOLIA 13% BIO - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG 'FUNTANALIRAS' € 16,00
CANTINA MONTI – MONTI (OT) – SARDEGNA
VERMENTINO 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO

ROSE' WINE

'IL SIRI ROSE' BASILICATA IGT € 15,00
ALTE VIGNE DELLA VAL CALMASTRA – ANZI (Pz) – BASILICATA CABERNET SAUVIGNON 100% -
AFFINAMENTO IN ACCIAIO

RED WINE

TOSCANA

'GUARDIOLAROSSO' ROSSO DI TOSCANA IGT LA GUARDIOLA – CIVITELLA IN VAL DI CHIANA (AR) – TOSCANA SANGIOVESE 70%, MERLOT 15%, PETIT VERDOT 10% - AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE	€	12,00
'SENSO UNICO' ROSSO DI TOSCANA IGT LA GUARDIOLA – CIVITELLA IN VAL DI CHIANA (AR) – TOSCANA SYRAH 55%, PETIT VERDOT 30% E MERLOT 15% - AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE	€	15,00
'INTUITO' ROSSO SUPER TUSCANY IGT IL PINO BIOAGRICOLTURA – TERRANUOVA B.NI (AR) – TOSCANA CABERNET SAUVIGNON 100% - AFFINAMENTO IN TONNEAUX PER 18 MESI	€	25,00
CHIANTI DOCG 'VIGNA DI PALLINO' TENUTA SETTE PONTI – CASTIGLION FIBOCCHI (AR) – TOSCANA SANGIOVESE 100% - AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE	€	15,00
CHIANTI CLASSICO DOCG ROCCA DELLE MACIÈ – CASTELLINA IN CHIANTI (SI) – TOSCANA SANGIOVESE 95%, MERLOT 5% - AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA E FRANCESE DAI 6 AI 10 MESI	€	16,00
'SELVERELLO' SYRAH CORTONA DOC TENUTA MONTECCHIESI – CORTONA (AR) – TOSCANA SYRAH 100% - AFFINAMENTO IN TONNEAUX PER 6 MESI	€	16,00
SANGIOVESE DI TOSCANA IGT TENUTA MONTECCHIESI – CORTONA (AR) – TOSCANA SYRAH 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 8 MESI	€	15,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC TENUTA VALDIPIATTA – MONTEPULCIANO (SI) – TOSCANA SANGIOVESE 80%, CANAILO NERO 15%, MAMMOLO 5% – AFFINAMENTO IN BOTTE DI ROVERE PER 8 MESI	€	18,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TENUTA VALDIPIATTA – MONTEPULCIANO (SI) – TOSCANA SANGIOVESE 85%, CANAILO NERO 15% – AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER 24	€	25,00
BOLGHERI ROSSO DOC 'ECCOCI' BATZELLA WINERY – CASTAGNETO CARDUCCI (LI) – TOSCANA CABERNET SAUVIGNON, SYRAH - AFFINAMENTO IN BOTTI GRANDI	€	18,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG CERRETO PIANO – SACANSANO (GR) – TOSCANA SANGIOVESE 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO	€	15,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC CANTINA DI MONTALCINO – MONTALCINO (SI) – TOSCANA SANGIOVESE 100% - AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 8 MESI	€	20,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CANTINA DI MONTALCINO – MONTALCINO (SI) – TOSCANA SANGIOVESE 100% - AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE PER 48 MESI	€	38,00

ALTRE REGIONI

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC VON BLUMEN – CORNAIANO (Bz) – ALTO ADIGE PINOT NERO 100% - AFFINAMENTO IN ACCIAIO E BOTTE GRANDE	€	18,00
'IL DON GIULIO' BASILICATA IGT ALTE VIGNE DELLA VAL CALMASTRA – ANZI (Pz) – BASILICATA MERLOT 80%, CABERNET 20% - AFFINAMENTO PER 12 MESI IN BARRIQUES	€	18,00