



la buca di Ipo
Ristorante - Pizzeria

I MENÙ

ANTIPASTO

&

PRIMO

25

ANTIPASTO

&

SECONDO

30

ANTIPASTO

PRIMO

&

SECONDO

35

IL TUTTO A VOSTRA SCELTA

SONO COMPRESI ACQUA, UN CALICE DI VINO DELLA CASA E COPERTO

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO, ESCLUSO BAMBINI

GLI ANTIPASTI

POLPO-POLPO

**POLPO COTTO PRIMA A VAPORE E POI FRITTO, VIENE SERVITO SU UNA CREMA DI PATATE
AL BURRO CHIARIFICATO E UNA CIALDA DI RISO AL NERO DI SEPIA**

12

SPADA ROLL

**INVOLTINO DI PESCE SPADA SPADELLATO. FARCITO CON FORMAGGIO CREMOSO,
ARACHIDI E ZENZERO CANDITO**

12

FAMOLO STRANO

ASSAGGIO DEI PIATTI SOPRA, PIÙ MOUSSE DI CERNIA A FLAN DI SALMONE

16

GRAN PIATTO DI FREDDI

DELICATO CARPACCIO DI TONNO E SALMONE AFFUMICATI SU LETTO DI RUCOLA

10

TUTTO PESCE

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI MARE

20

PIATTONE DI IPO

CROSTINI, SALUMI, PECORINO E FANTASIA DELLO CHEF

10

CIACCIA

CIACCIA FRITTA CON MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10

TAGLIERE

SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

12

BRUSCHETTE

6

I PRIMI

GAMBERI A CENNINA

**RIGATONE RISOTTATO NELLA SALSA DI CROSTACEI CON CREMA DI PECORINO ABBUCCIATO
DELL'AZIENDA PANZANO DI CENNINA E GAMBERI**

12

VONGOLA RICCA

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA

12

IL MARE DI AMATRICE

RIGATONI FRESCHI CON COZZE, VONGOLE, GAMBERI E SALSA DI AMATRICIANA

12

“IL PESCATOR IPO”

RISOTTO CON POLPO, COZZE, VONGOLE E GAMBERI

12

TARTUFO BURROSO

RAVIOLO DI TARTUFO E RICOTTA AL BURRO CHIARIFICATO, SALVIA E SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO

10

LA VALDARNESE

PENNETTE CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA A COSTA STRETTA, PECORINO E PEPE

10

PRATOMAGNO

STROZZAPRETI FRESCHI CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO

10

CENNINA NEL TRENTINO

RISOTTO CON RADICCHIO, SPECK E PECORINO ERBORINATO DELL'AZIENDA PANZANO

11

I SECONDI

**PARMIGIANA DI PESCE SPADA, FARCITO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
SERVITA SU CREMA DI POMODORO E PECORINO**

15

**LA ZUPPETTA CON FILETTO DI SAN PIETRO, TRIGLIE, GAMBERONE, POLPO,
SCAMPI, E SEPPIA, ACCOMPAGNATI DA UN BRODETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO**

16

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI E NOCCIOLA, RUCOLA E CAROTE JULIENNE

15

Fritto di calamari e gamberi

15

GRAN FRITTO DI CALAMARO, GAMBERI, PARANZA, VERDURE E FIORI PASTELLATI

18

GRIGLIATA CON GAMBERI, CALAMARI, BISTECCA DI TONNO E DI PESCE SPADA

20

**LOMBETTO DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA SERVITO CON TORTINO
DI CARCIOFI E PECORINO STAGIONATO**

15

CONTROFILETTO FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI VINO ROSSO

15

SFILACCI DI POLLO SAUTÉ CON FUNGO PORCINO

13

TAGLIATA O CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

13

BISTECCA DI MANZO

15

I CONTORNI

INSALATA VERDE

4

INSALATA MISTA

5

PATATE RUSTICHE FRITTE

5

VERDURE DI STAGIONE

5

LE INSALATONE

SFIZIOSA: INSALATA VERDE, POMODORI MOZZARELLA E FILETTI DI MANDORLA
8

IPO: INSALATA VERDE, RADICCHIO, FUNGHI, POMODORI, BUFALA, ACCIUGHE
8

CAPRESE INSALATA VERDE, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, BASILICO
8

TOSCANA INSALATA VERDE, POMODORI, PROSCIUTTO E PECORINO
8

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE CHIEDERE LA SCHEDA AL PERSONALE

BAR

VINO BIANCO O ROSSO LITRO	9
ACQUA	2
BIRRA PICCOLA	3
BIRRA MEDIA	5
BIBITA PICCOLA	3
BIBITA MEDIA	5
CAFFÈ	1,50
AMARI E LIQUORI	DA 2
COCKTAIL	5
SERVIZIO E COPERTO	2

LA PINSA

L'IMPASTO, CON MIX DI FARINE (FRUMENTO, RISO E SOIA), L'UTILIZZO DI LIEVITO PASTA MADRE, UNA LIEVITAZIONE DI OLTRE LE 36 ORE, E CON OLTRE IL 70% DI ACQUA, LA RENDONO LEGGERISSIMA, CROCCANTE ALL'ESTERNO E MORBIDA ALL'INTERNO.

BURRATA	8,00
CON SALSA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO,	
LA VEGANA	8,00
CON SALSA DI POMODORO E VERDURE GRIGLIATE	
BUFALOTTA	8,00
CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	
BELLA NAPOLETANA	8,00
CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO DISIDRATATO AL BASILICO	
LA TOSCANA	8,00
CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO TOSCANO, PECORINO DI GROTTA E RUCOLA	
CALABRESE	8,00
CON SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA E CIPOLLA DI TROPEA	
PROFUMI DI BOSCO	8,00
CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO	
LA MARGHERITA	8,00
CON SALSA DI POMODORO E FIOR DI LATTE	

OPPURE A VOSTRO GUSTO.....

LE PIZZE

L'IMPASTO DELLE PIZZE È COMPOSTO DAL 70% DI FARINA DI GRANO TENERO ITALIANA "00", E DAL 30% DI FARINA INTEGRALE ITALIANA, ED HA UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 36 ORE

LA CAPRESE	7.00
SALSA DI POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE FRESCA, POMODORO FRESCO E BASILICO	
BUFALONA	7.00
SALSA DI POMODORO E BUFALA	
BUFALONA REALE	8.00
SALSA DI POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO	
IPO	9.00
TRAD SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI	
4 FORMAGGI	8.00
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, E GRANA, FONTINA	
PANE ARABO	10.00
MOZZARELLA. POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO	
GUSTOSA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	
NORDISTA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
VEGETARIANA *	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	
FRUTTI DI MARE	10.00
SALSA DI POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	
TONNO E CIPOLLA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	
SAPORE DI BOSCO	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	
SCAMORZA REALE	7.50
SALSA DI POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	
MARGHERITA	6,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA	
PORCINI *	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	
CAPRICCIOSA	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	

4 STAGIONI	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	
NAPOLI	7.50
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	
CALZONE	8.00
MOZZARELLA E COTTO BIANCO	
CALZONE FARCITO	9,00
MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI	

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE CHIEDERE LA SCHEDA AL PERSONALE

GLI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI DA NOI O ALLA FONTE, A SECONDO LE DISPONIBILITÀ DEL MERCATO