



la buca di Ipo

Ristorante - Pizzeria

ANTIPASTI

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

12

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

12

INSALATA DI MARE CON VERDURE

12

**FAMOLO STRANO
ASSAGGIO DEI TRE PIATTI SOPRA, PIÙ MOUSSE DI CERNIA
E FLAN DI SALMONE**

16

IMPEPATA DI COZZE

10

CARPACCIO DI TONNO E SALMONE AFFUMICATI SU RUCOLA

10

DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI ANTIPASTI DI MARE

20

**PIATTONE DI IPO CON CROSTINI, SALUMI, PECORINO
E FANTASIA DELLO CHEF**

10

GNOCCO FRITTO CON BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10

TAGLIERE DI SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10

BRUSCHETTE

6

PRIMI

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

12

**STROZZAPRETI ALL'AMATRICIANA DI MARE
CON COZZE VONGOLE GAMBERI E SUGO ALL'AMATRICIANA**

12

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

12

GNOCCO ALLA BOIA CON VONGOLA DELL'ADRIATICO E CREMA DI LATTE

9

PENNE AL GRANCHIO

9

RISOTTO DEL PESCATOR IPO

12

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

10

**PENNETTE CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA A COSTA STRETTA,
CREMA DI LATTE, CON PECORINO E PEPE**

10

STROZZAPRETI CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO

10

RISOTTO CON SPECK, RADICCHIO, GORGONZOLA

11

SECONDI

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

15

**TONNO IN Crosta di PISTACCHI E NOCCIOLA,
RUCOLA E CAROTE JULIENNE**

15

GAMBERI, CALAMARI, BISTECCA DI TONNO E DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

20

FRITTO DI CALAMARO E GAMBERI

15

FRITTO DI CALAMARO E GAMBERI E PARANZA

16

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

18

**CONTROFILETTO DI MANZO FARCITO CON PARMIGIANO IN RIDUZIONE DI
VINO ROSSO**

15

SFILACCI DI POLLO SAUTÉ CON FUNGO PORCINO

13

TAGLIATA O CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

13

**HAMBURGER DI FASSONA SERVITO CON FORMAGGIO, POMODORO GRIGLIATI,
INSALATA, CIPOLLE CARAMELLATE, PATATE E SALSE**

10

I CONTORNI

INSALATA VERDE	4
INSALATA MISTA	5
PATATE RUSTICHE FRITTE	5
VERDURE DI STAGIONE	5

SE NON TROVI QUELLO CHE CERCHI CHIEDI E SARAI ACCONTENTATO

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

CON SALSA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO,

8,00

LA VEGANA

CON SALSA DI POMODORO E VERDURE GRIGLIATE

8,00

BUFALOTTA

CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

8,00

LA BOLOGNESE

CON BUFALA, MORTADELLA E PISTACCHIO

8,00

BELLA NAPOLETANA

CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO DISIDRATATO AL BASILICO

8,00

LA TOSCANA

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO TOSCANO, PECORINO DI GROTTA E RUCOLA

8,00

CALABRESE

CON SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA E CIPOLLA DI TROPEA

8,00

PROFUMI DI BOSCO

CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO

8,00

LA MARGHERITA

CON SALSA DI POMODORO E FIOR DI LATTE

8,00

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	
MARE E MONTI	10.00
SALSA DI POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE E FUNGHI	
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 SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA	6,00
PORCINI * SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	8,00
CAPRICCIOSA SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	8,00
4 STAGIONI SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	8,00
NAPOLI SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	7.50
CALZONE MOZZARELLA E COTTO BIANCO	8.00
CALZONE FARCITO MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI	9,00

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