



Coperto/ Cover charge Euro 3,00

Antipasti di mare
Seafood appetizers

Gran crudo di mare per 1 persona 2/4/6/14
Grand Seafood raw platter for 1 person
51€

Crudo di gambero rosso di Sicilia “a pezzi” 2
Raw Sicilian red prawn priced per piece
8€ each

Crudo di scampi “a pezzi” 2
Raw scampi priced per piece
12€ each

Ostriche “a pezzo” 14
Oyster priced per piece
9€ each

Caviale Asetra 10 gr. con patatine e panna acida 4/3/1/7
10 gr. Asetra Caviar served with potato chips and sour cream
49€

Totani e patate 4/12/9
Squids with potatoes
27€

Insalata di polpo tiepido con fagiolini, pomodori secchi e pinoli 4/8
Warm octopus salad with green beans, sun dried tomatoes and pine nuts
29€

Tartare di ricciola, mango, guacamole e cialdina di riso 4
Amberjack tartare with mango, guacamole and crispy rice wafer
30€

Zuppa di cozze 12/14
Mussel soup
23€

Sautè di frutti di mare 12/14
Seafood sauté
28€



Antipasti di terra
Appetizers from the land

Battuta di manzo con capperi, pomodorini confit e burrata 7/10
Beef tartare with capers, confit cherry tomatoes and burrata cheese
35€

Fiori di zucca pastellati con ricotta, basilico, sale e pepe 1/7/12
Crispy zucchini flowers with ricotta cheese, fresh basil, salt and pepper
19€

Mozzarella di bufala alla caprese con velo di pomodoro 7
Buffalo mozzarella caprese with tomato veil
22€

Parmigiana di melanzane 1/3/7
Eggplant parmigiana
22€

Il fritto misto della tradizione della Buca di Bacco 1/3/7/9/12
Buca di Bacco's traditional fried selection (Serviamo tutta la selezione) (Served as a mixed selection of all)
Arancini di riso, polpette di melanzane, croquettes di patate, panzerotti, mozzarella in carrozza, frittata di pasta 1/3/7/9/12
Rice arancini, eggplant croquettes, potato croquettes, fried up panzerotti, fried mozzarella sandwich, pasta omelette
28€



BUCA DI BACCO
— RISTORANTE —
* * * * *
SINCE 1916

Primi / Pasta dishes

Spaghetti alle vongole 1/12/14
Spaghetti with clams
30€

* Scialatielli alla pescatora 1/2/3/4/7/9/12/14
Scialatielli pasta with seafood
33€

* Tagliolini al limone di Amalfi con tartare di gambero rosa 1/2/7/12
Homemade tagliolini pasta with Amalfi lemon and pink shrimp tartare
37€

Mezzo pacchero rigato con cozze, patate e zafferano 1/12/14
Rigatoni pasta with mussels, potatoes and saffron
28€

Raviolo con astice, ricotta e timo con datterini gialli e lupini 1/2/3/7/9/12/14
Lobster and ricotta raviolo with thyme, yellow cherry tomatoes and lupins
40€

Risotto con seppia, il suo nero, crema di lattuga e polvere di olive 4/12
Cuttlefish risotto with its ink, lettuce cream and olive powder
34€

Tagliatelle con polpette allo scarpariello 1/3/7
Tagliatelle pasta with tomato and parmesan cheese "scarpariello style" with meat balls
26€

Gnocchi di patate alla sorrentina (Vegetarian) 1/3/7
Potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella
24€

Spaghetti alla Nerano (Vegetarian) 1/7
Spaghetti with zucchini
24€

Rigatoni alla carbonara 1/3/7
Rigatoni carbonara
24€

Fusilli con salsiccia, erborinato di bufala e tartufo nero estivo 1/3/7
Fusilli with sausage, buffalo blue cheese and summer black truffle
32€

Zuppa di legumi e verdure di stagione 9 (Vegan)
Seasonal legume and vegetable soup
19€



Secondi / Second courses

Frittura di gamberi e calamari 1/2/4/12
Deep-fried shrimps and calamari
28€

Frittura di pesce azzurro sfilettato, alici ripiene, baccalà, calamari e gamberi 1/2/3/4/7/12
Deep-fried selection of fish: filleted fish of the day, stuffed anchovies, cod, calamari and shrimps
32€

Tonno in carrozza con gel di datterino e spinacino saltato 1/3/4/7
Golden-fried tuna sandwich served with cherry tomatoes gel and sautéed spinach
32€

Trancio di spigola alla puttanesca 4/9/12
Seabass fillet served in a capers and olives tomato sauce
36€

Rombo patate e limone con riccioli di carota e sedano 4/9/12
Turbot with potatoes in a lemon flavor, garnished with carrot and celery curls
35€

Polipetto alla Luciana 4/9/12
Baby octopus in tomato soup with capers and olives
28€

Zuppa di pesce al cocchio 1/2/4/9/12/14
Traditional fish soup
45€

Stracotto e filetto di vitello con millefoglie di patate, melanzane e provola 1/7/10/12
Braised and fillet veal with potato millefeuille, eggplant and provola cheese
32€

Tamburello di pollo, funghi champignon e salsa cacciatora 10/12
Chicken roll with champignon mushrooms in cacciatore sauce
30€

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e verdure grigliate
Grilled beef fillet with roasted potatoes and grilled vegetables
34€

T-bone marchigiana alla griglia con patate al forno e verdure grigliate
Grilled Marchigiana T-bone steak with roasted potatoes and grilled vegetables
13€ per 100 gr.



T-bone Chianina alla griglia con patate al forno e verdure grigliate
Grilled Chianina T-bone steak with roasted potatoes and grilled vegetables
14€ per 100 gr.

Costolette di agnello con patate al forno e verdure grigliate
Grilled lamb chops with roasted potatoes and vegetables
35€

Pescato del giorno alla griglia, al sale, all'acqua pazza, al forno con patate olive e pomodorini
3/4/12
*Grilled catch of the day, in a light tomatoes "acqua pazza style", baked with potatoes, olives and
cherry tomatoes*
13€ per 100 gr

L'Ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari
The Guest is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or particular intolerances

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa
The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation

In alcuni periodi dell'anno, per mancanza di prodotto fresco,
potrebbe essere necessario l'uso di prodotti congelati (piatti contrassegnati con *)
*In some periods of the year due to lack of fresh products, it may be necessary the use of frozen products (dishes marked with *)*



1
Glutine
Gluten



2
Crostaicei
Crustaceans



3
Uova
Eggs



4
Pesce
Fish



5
Arachidi
Peanuts



6
Soia
Soya



7
Latticini
Milk



8
Frutta
a Guscio
Nuts



9
Sedano
Celery



10
Senape
Mustard



11
Sesamo
Sesame



12
Anidride
Solforosa
Sulphites



13
Lupini
Lupin



14
Molluschi
Molluscs



Piatti
Vegetariani
Vegetarian
options



Piatti
Vegani
Vegan
options