



Menù alla carta

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO €15
(al profumo di agrumi con veli di pane carasau) [1,4]

POLPO E PATATE €13
(con valeriana, sedano ghiaccio ed olive) [9,14]

CARTOCCIO DI MARE €15
(gamberi, calamari e rana pescatrice con
composta di cipolle caramellate) [1,2,4,8,12,14]

POLPETTE DI MARE €10
(con gazpacho di pomodoro fresco al profumo di
limone) [1,3,4,8]



TARTARE DI MANZO ITALIANO €14
(con tuorlo d'uovo marinato) [3]

TAGLIERE DI UGO (X1 - €11) (X2 - €19)
(selezione di salumi e formaggi con
bruschetta di pomodorini e composte home
made) [1,7,8,12]



CHEESECAKE SALATA DI PANZANELLA €11
(crumble di tarallo, olive taggiasche,
burrata al basilico, gel di datterino, petali
di cipolla e sedano ghiaccio) [1,7,9]

CAPRESE DI BUFALA E POMODORI €12
(con pane carasau, basilico e olio evo) [1,7]

BABAGANUSH E GUTTIAU €9
(hummus di melanzane, sesamo, limone, aglio,
pepe e paprika dolce, sedano) [1,8,9,11]

POLPETTE DI CECI E LIMONE €9
(con salsa di yogurt al cetriolo, menta e lime)
[1,7,8]

MELONE ESTIVO E SELEZIONE DI CRUDO €12



Focaccina romana €4 [1]

Cestino di pane casareccio €2 [1]



P R I M I

GARGANELLO ALLA PUTTANESCA DI TONNO

FRESCO €16

(con pomodorini infornati, olive e capperi) [1,3,4]

MEZZO PACCHERO CON CODA DI ROSPO E MELANZANE €15

(ciliegino confit, melanzane e olio piccante al prezzemolo) [1,3,4]



TONNARELLO MANTECATO AL GRANA,
RIDUZIONE DI POMODORO FRESCO E
LATTE DI BURRATA €12

(con olio al basilico) [1,3,7]

CHICCHE DI PATATE AL PESTO DI BASILICO

HOME MADE €12

(con fili di pomodoro secco) [1,3,7,8]

DALLA TRADIZIONE

ROMANA €12

(Tonnarello)

AMATRICIANA

CARBONARA

CACIO E PEPE

GRICIA

[1,3,7]





SECONDI

TONNO FRESCO SCOTTATO CON EMULSIONE DI CITRONETTE €18

(con patata piastrata, pepe nero ed olio al rosmarino) [4]

FILETTO DI SPIGOLA CROCCANTE €18

(con fiammiferi di verdure saltate in padella) [4,6]

BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE MARINATA AGLI AGRUMI €16

(con cicorietta piccante) [4]

MARE IN PIASTRA €20

(calamaro, gamberi e filetto di spigola piastrati, con emulsione di acciughe, olive taggiasche, limone, prezzemolo e olio evo) [2,4,14]



TAGLIATA DI MANZO, ROSMARINO & SALE ROSA €19

(con patate arrosto aromatizzate)

ROASTBEEF ALL'INGLESE "Pellegrino Artusi" €15

(con salsa soffice di tonno, fiore di cappero e glassa di aceto balsamico) [3,4,10,12]

POLPETTE COME ROMA COMANDA €12

(con carne di manzo selezionato al sugo di pomodoro con crostone di pane) [1,3,7,9]



I NOSTRI BURGER

(serviti con patate al forno e salse)

UGO BURGER €14

(manzo, provola, pomodoro ed insalatina) [1,7,11]

ORTO BURGER €13

(ceci, patate, lenticchie, sedano, insalata) [1,8,9,11]

POLPO BURGER €16

(con cicorietta piccante e burrata) [1,7,11,14]



UGO SALAD

HAWAIIAN SALAD €14

(tartare di tonno, riso venere, frutta e crudité di verdure, foglioline di songino, pomodorino candito, zeste di lime e sesamo) [4,9,11]

CAESAR SALAD €13

(pollo, uovo sodo, insalata, salsa Caesar, crostini di pane dorato) [1,3,7,8,12]

INSALATA FRESCA DI VERDURE E CECI €12

(con cous cous, feta, cetrioli, pomodorini, valeriana e menta) [1,7]



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO €6

PATATE AL FORNO O FRITTE [8] €5

MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE €6

INSALATA MISTA €5

CIPOLLE DOLCI AL FORNO €5

(con panure di erbe aromatiche) [1]





Le dolcesse di Ugo

TIRAMISU' €6

ZUPPA INGLESE €6

Gluten Free

PANNA COTTA
LAMPONI E VANIGLIA €5

Gluten Free

SEMIFREDDO ALLO YOGURT
COCCO E CIOCCOLATO
CON GRANELLA DI PISTACCHIO €6

CHEESECAKE AI LAMPONI O NUTELLA €6

CIAMBELLINE AL VINO ROSSO
SERVITE CON PASSITO DI PANTELLERIA €6

TAGLIATA DI FRUTTA €5

[1, 3, 7, 8, 12]





Come nascono i piatti nella Cucina di Ugo?

Due volte l'anno, all'inizio della primavera e poi dell'autunno, iniziamo a lavorare sul nuovo menù.

Le stagioni si susseguono e così anche i prodotti della terra lasciano il passo a quelli nuovi; anche il mare ci regala frutti diversi. E' in questo preciso momento che per rispettare proprio la stagionalità, cerchiamo di stare al passo con la natura e di non forzare invece la mano con elementi poco sostenibili, preferendo, quando il mercato ce lo consente, anche prodotti locali.

La volontà di offrirvi dei fuori menù con piatti giornalieri, il rispetto nella lavorazione, l'attenzione agli sprechi, le competenze e la scelta di una cucina mediterranea fanno il resto.

Ci auguriamo di cuore che il nostro impegno e l'amore che ci accompagna, si trasformi in sorrisi e soddisfazione; in fondo è il motivo più primitivo per cui facciamo questo mestiere.



LE PREPARAZIONI VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO DI UNA UNICA CUCINA PERTANTO NON E' POSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

IN CASO DI INTOLLERANZA/ALLERGIA SI PREGA DI AVVISARE PREVENTIVAMENTE E TEMPESTIVAMENTE IL PERSONALE IN SALA.

[1 CEREALI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRI DESOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI]

 Smile Live Love

Visita
il nostro sito

