



# Dopocena

23:00 - A CHIUSURA

---

Cocktail 'I Grandi Classici' & 'I Signatures'	2 - 3
Gin Tonic Premium	3
Birre	4
Mescita	4
Bollicine Italiane e Champagne	5
Vini Bianchi	6 - 7
Vini Rossi e Rosè	8 - 9 - 10
Whisky & Rhum	11
Grappe & Digestivi	12
Finger Food	13
Le Dolcezze di Ugo	14





## COCKTAIL

## I GRANDI CLASSICI

Aperol Spritz 7€

(Aperol, Prosecco, Soda)

Campari Spritz 7€

(Campari, Prosecco, Soda)

Hugo 7€

(Liquore al Sambuco, Prosecco, Lime, Menta)

Americano 7€

(Campari, Vermouth Cinzano Rosso, Soda)

Negroni 8€

(Gin Bickens, Campari, Vermouth Cinzano Rosso)

Gin Tonic 7€

(Gin Bickens, Acqua tonica)

Martini Cocktail 8€

(Gin Bickens, Vermouth Cinzano Dry, Oliva o Scorza di Limone)

Whisky Sour 8€

(Whisky Wild Turkey, Succo di Limone, Zucchero Liquido, Albume opz.)

Old Fashioned 8€

(Whisky Wild Turkey, Angostura Bitter, Soda, Zolletta di zucchero)

Manatthan 8€

(Whisky Wild Turkey Rye o Bourbon, Vermouth Cinzano Rosso, Angostura Bitter, Manatthan Cherry)

Mint Julep 9€

(Whisky Wild Turkey, Zucchero, Menta)

Penicillin 10€

(Laphroaig 10y, Johnnie Walker Black Label, Succo di Limone, Zenzero fresco, Sciroppo di Miele)

Mojito 8€

(Rhum Kingston 62, Succo di Lime, Zucchero, Menta, Soda)

Daiquiri 8€

(Rhum Kingston 62, Succo di Lime, Zucchero)

Piña Colada 8€

(Rhum Kingston 62, Ananas, Cocco)

Moscow Mule 7€

(Vodka Skyy, Ginger beer, Succo di Lime)

Blody Mary 9€

(Vodka Keglevich, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcester, Tabasco, Sale, Pepe)

Margarita 8€

(Tequila Espolon, Cointreau, Succo di Lime, Crusta di Sale)

Paloma 8€

(Tequila Espolon, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Soda al Pompelmo Rosa)





## COCKTAIL

I SIGNATURES 9 €

Hey Phil

(Gin Nordes, Succo di Limone, Sciroppo al Passion Fruit, Soda al Pompelmo Rosa)

Burlesque

(Gin Roku, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Albume e Bitter Peychaud's)

Wonka

(Rhum Dictator 20y, Amaretto Disaronno, Succo di Arancia Fresco, Cioccolato Fondente, Albume opz.)

Italo Americano

(Whisky Jim Beam Rye, Vermouth Cinzano Rosso, Angostura Bitter, Rabarbaro Rosso)

Prof. d'Italiano

(Vermouth del Professore, Brancamenta, Soda)

Ugo & Carlos

(Brandy Carlos I, Stock Orange, Succo di limone, Zucchero al Cardamomo)

## GIN TONIC PREMIUM

*House Gin Tonic* Bulldog con Tonica Thomas Henry Inghilterra €8

Fifty Pounds 43,5% Inghilterra 9€

Sipsmith 41,6% Inghilterra 9€

Oxley 47% Inghilterra 10€

London N. 3 46% Inghilterra 10€

London N. 1 47% Inghilterra 10€

Tanqueray Dry 43,1% Scozia 8€

Tanqueray Ten 47,3% Scozia 9€

Hendriks 44% Scozia 9€

Botanist 46% Scozia 10€

Scapegrace Black 41,6% Nuova Zelanda 10€

Malfy 41% Italia 9€

Ondina 45% Italia 10€

Del Professore À la Madame 43,7% Italia 10€

Gil 43% Italia 10€

Numa 41,8% Italia 10€

Nordes 40% Spagna 9€

Mare 42,7% Spagna 10€

Tenjaku Giappone 37,5% 9€

Roku Giappone 43% 9€

Sir Edmond Olanda 40% 10€

Monkey 47% Germania 12€

\*(con Tonica Thomas Henry +1€)

## GLI ANALCOLICI 7€



*"Lasciate ispirare dai nostri barman"*





---

**BIRRE** *La nostra piccola selezione*

Pils Bitburger - Germania 4.9% - (0,3L 4€ - 0,4L 5€)

IPA Free Ride Birrificio del Ducato Italia - 5.2% - (0,3L 5€)

Red Ale Crew Republic - Germania 6% - (0,3L 5€)



Triple Corsendonk - Belgio 7.5% (BTG 0.3L - 6€)



Strong Ale La Chouffe - Belgio 8% (BTG 0.3L - 6€)

---

**M E S C I T A**

---

**BOLLICINE**

Sandiliano Brut 5€

Prosecco Millesimato San Martino Extra Dry 6,5€

Prosecco Millesimato Rosè San Martino Brut 6,5€

Franciacorta Castello di Gussago Brut Blanc de Blanc 8€

**ROSSI 5,5€**

Cesanese Tenute Filippi

Il Principe Rallo

(Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini

Rosso Piceno Bio San Filippo

**BIANCHI 5,5€**

Malvasia Tenute Filippi

Carta d'Oro Rallo

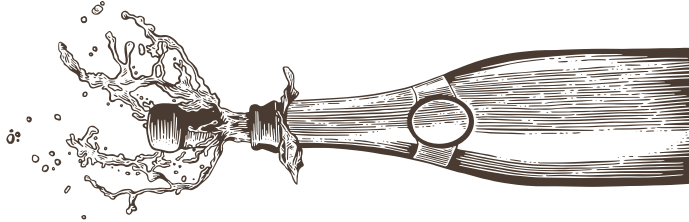
(Catarratto, Sauvignon, Viogner)

Pecorino Zaccagnini

Chardonnay Bio San Filippo

**ROSATI 5,5€**

Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini



## BOLLICINE E CHAMPAGNE

### BOLLICINE ITALIANE

Sandiliano Brut 11% 18€

Prosecco Millesimato San Martino Extra Dry 23€  
11% (Glera)

Prosecco Millesimato Rosè San Martino Brut 24€  
11% (Glera, Pinot Nero)

Franciacorta Castello di Gussago Brut Blanc de Blanc 34€  
12% (Chardonnay)

Franciacorta Millesimato Castello di Gussago Brut Satèn 37€  
12,5% (Chardonnay)

Franciacorta Castello di Gussago Rosè Brut 39€  
12% (Pinot Nero)

Trento Doc Letrari Dosaggio Zero 41€  
12,5% (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero)

Franciacorta Ca' del Bosco Brut 55€  
12,5% (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

### CHAMPAGNE

Lallier Brut 55€  
12,5% (Chardonnay, Pinot Noirs)

Lallier Brut Blanc de Blanc 70€  
12% (Chardonnay)

Lallier Gran Rosé Brut 75€  
12% (Chardonnay, Pinot Noirs)

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 80€  
12,5% (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Ruinart R Brut 105€  
12% (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

*Ti occorre una bottiglia da portare a casa  
di amici? Chiedi la nostra carta  
dedicata per la vendita al dettaglio*



## BIANCHI



### TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau Dola Pfitscher 12,5% 24€  
Kerner Luxs Niklas 14% 24€  
Gewurztraminer Festival Meran 14% 24€  
Sauvignon Le Vette Tenuta San Leonardo 12,5% 27€  
Riesling Graf Von Meran 13,5% 27€  
Pinot Bianco Elena Walch 13% 27€  
Chardonnay Elena Walch 13% 28€  
Sauvignon Winkl Terlano 14% 36€  
Gewurztraminer Sanct Valentin 14,5% 40€

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio Matteo Braidot 12,5% 20€  
Ribolla Gialla Matteo Braidot 13% 22€  
Friulano Ronc dal Diaul 12,5% 23€  
Sharys Livio Felluga 28€  
13% (Chardonnay e Ribolla)  
Sauvignon Livio Felluga 13,5% 35€  
Ribolla Gialla Vinnæ Jermann 35€  
12,5% (Ribolla Gialla, Friulano, Riesling)  
Terre Alte Livio Felluga 65€  
13% (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano)  
Vintage Tunina Jermann 70€  
13,5% (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit)

### VENETO

Traminer Ponte Giò 12% 19€  
Lugana Farina 22€  
13% (Trebiano di Lugana)  
Soave Classico Vin Soave Inama 24€  
12% (Garganega)

### PIEMONTE

Arneis Langhe Mainerdo 14% 22€  
Il Fiore Braida 23€  
13,5% (Chardonnay e Nascetta)  
Arneis Blangè Ceretto 13,5% 35€

### LIGURIA

Pigato Cycnus Poggio dei Gorleri 13,5% 26€



## BIANCHI



### MARCHE

Chardonnay Bio San Filippo 13% 18€  
Verdicchio Villa Bucci 13% 35€

### UMBRIA

Conte della Vipera Castello della Sala Antinori 13% 38€  
13% (Sauvignon Blanc, Sémillon)

### LAZIO

Bellone Platone Tenute Filippi 13,5% 22€  
Virtù Romane Tenuta le Quinte 22€  
14% (Malvasia, Trebbiano, Bellone, Bonvino)  
Chardonnay Calanchi di Vaiano P&N d'Amico 13% 24€

### ABRUZZO

Pecorino Zaccagnini 13% 18€  
Trebbiano Emidio Pepe 13,5% 60€

### BASILICATA

Re Manfredi Terre degli Svevi 24€  
13,5% (Muller Thurgau, Traminer Aromatico)

### CAMPANIA

Falanghina Casa d'Ambra 13,5% 19€  
Fiano di Avellino Montelapio Villa Matilde 13% 25€  
Greco di Tufo Daltavilla Villa Matilde 13% 25€  
Biancolella d'Ischia Casa d'Ambra 13% 29€

### SARDEGNA

Vermentino Costamolino Argiolas 13,5% 23€  
Vermentino Is Argiolas 14,5% 29€

### SICILIA

Grillo Bianco Maggiore Rallo 13% 21€  
Zibibbo Al Qasar Rallo 13,5% 22€  
Catarratto Beleda Rallo 13,5 % 27€  
Leone Tasca d'Almerita 28€  
13,5% (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico, Moscato)  
Chardonnay Vigna San Francesco Tasca d'Almerita 14% 65€

**ROSSI****TRENTINO ALTO ADIGE**

Pinot Nero Meran Festival 13,5% 22€  
Schiava Classico Sup. Lago di Caldaro Klaser Hecht Niklas 12,5% 24€  
Terre di San Leonardo Tenuta San Leonardo 28€  
13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere)  
Lagrein Elena Walch 13,5% 32€  
Pinot Nero Elena Walch 13% 32€  
Teroldego Elisabetta Foradori 12,5% 36€

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

Merlot Matteo Braidot 12,5% 19€  
Cabernet Sauvignon Matteo Braidot 12,5% 19€  
Schioppettino Ronc dal Diaul 12,5% 24€

**PIEMONTE**

Dolcetto d'Alba Mainerdo 13,5% 22€  
Barbera d'Asti Monte Bruna Braida 15% 29€  
Nebbiolo d'Alba Bernardina Ceretto 14% 40€  
Barbaresco Prunotto 40€  
13,5% (Nebbiolo)  
Barolo Prunotto 14,5% (Nebbiolo) € 55

**VENETO**

Valpolicella Sup. Ripasso Speri 27€  
13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Molinara)  
Carmenere Più Inama 29€  
13,5% (Carmenere, Merlot)  
Palazzo della Torre Cantina Allegrini 32€  
13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese)  
Amarone della Valpolicella Monte Santo Urbano Speri 65€  
15% (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)

**TOSCANA**

Morellino di Scansano Podere 414 29€  
14,5% (Sangiovese, Colorino)  
Bolgheri Rosso Le Volte Tenuta dell'Ornellaia 38€  
13,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)  
Tassinaia Castello del Terriccio 41€  
14,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot)  
Promis Gaya 45€  
14,5% (Merlot, Syrah, Sangiovese)  
Brunello di Montalcino Col d'Orcia 55€  
14,5% (Sangiovese)  
Bolgheri Rosso Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia 70€  
14,5% (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)





## ROSSI



### MARCHE

Piceno Bio San Filippo 18€  
13,5% (Montepulciano, Sangiovese)  
Lacrime di Morro d'Alba Marconi 13% 22€

### UMBRIA

Cecapecore Favaroni 20€  
15% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino)  
Rosso di Montefalco Favaroni 21€  
14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino, Sangiovese)

### LAZIO

Nero Buono Enea Tenute Filippi 13,5% 21€  
Rasa di Marmorata Tenuta le Quinte 22€  
13,5% (Cesanese, Merlot, Montepulciano)

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini 12,5% 18€  
Fantini Farnese Edizione Cinque Autoctoni 50€  
14,5% (Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Malvasia)  
Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe 14,5% 65€

### BASILICATA

L'atto Cantine del Notaio 23€  
13,5% (Aglianico)

### PUGLIA

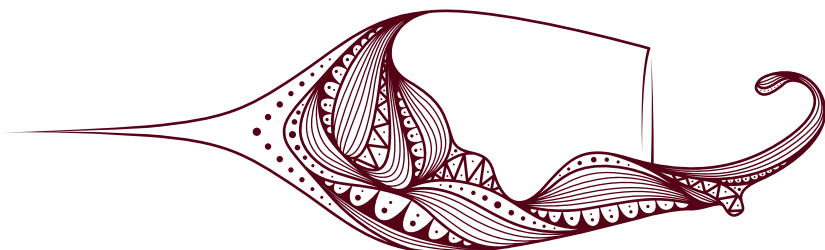
Primitivo di Manduria Lirica Produttori di Manduria  
14,5% 23€

### SICILIA

Nero d'Avola Il Manto Rallo 14% 21€

### SARDEGNA

Carignano del Sulcis Buio Mesa 13% 23€





## VINI ROSATI



---

### TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Hofstatter 12% 27€

### ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini 18€  
13,5% (Montepulciano)

### PUGLIA

Primitivo Tramari San Marzano 12,5% 24€

### BASILICATA

Re Manfredi Terre Degli Svevi 24€  
13% (Aglianico)

### SICILIA

Le Rose Regaleali Tasca d'Almerita 21€  
12,5% (Nerello Mascalese)

---

## MAGNUM 1.5 lt

---

Valpolicella Sup. Ripasso Speri 60€  
12,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, varietà autoctone)

Le Volte dell'Ornellaia 75€  
13,5% (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Franciacorta Ca' del Bosco Brut 110€  
12,5% (Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco)





---

## WHISKY

---

### BOURBON

Jim Beam 40% 5€  
Wild Turkey 40,5% 5€  
Rebelel 50° 6€  
Maker's Mark 45% 6€  
Bulliet 45% 6€  
Wild Turkey Rye 40,5% 6€  
Buffalo Trace 45% 6€  
Knob Ckreek 50% 7€  
Woodford Reserve 43,2% 8€  
Hudson Baby 46% 13€

### SCOTCH

Tamnavulin 43% Speyside 7€  
Finlaggan Old Reserve 6y Island 46% 7€  
Laphroiaig 10y Islay 48% 8€  
Oban 14y 43% Highlands 8€  
Talisker Skye 45,8% Island Skye 8€  
Caol Ila Wilson & Morgan 45,8% Islay 8€  
Ardbeg 10y 46% Islay 8€  
Ancnoc 12y 40% Speyside 8€  
Benromach 10y 43% Speyside 8€  
Bruichladdich The Classic Laddie 50% Islay 9€  
Lagavulin 16y 43% Islay 9€  
Port Askaig 8y 45,8% Islay 9€  
Murray McDavid 44.5% Highlands 9€  
Port Charlotte 10y Islay 50% 10€  
Aultmore 12y 46% Speyside 13€  
Dalmore 12y 46% Highlands 13€

### JAPAN

Akashi Blended 40% 8€  
Nikka from the Barrel 51% 11€

### IRISH

Connemara 40% 7€  
Glendalough triple barrel 42% 7€

### GALLES

Penderyn Legend 41% 7€

---

### RHUM

Dos Maderas 5+5 40% Barbados 8€  
Trinidad Explora Repubblica di Trinidad e Tobago 8€  
Diplomatico Riserva Exclusiva 40% Venezuela 8€  
Don Papa 40% Filippine 8€  
Zacapa 23y 40% Guatemala 9€  
Flor De Cana 18y 40% Nicaragua 10€  
Bally Pyramid 7y 45% Martinica 11€  
Clement Single Cask 100% Canne Blu Martinica 11€  
Dictator 20y 40% Colombia 12€



## **COGNAC**



Peyrot X.O. 40% 10€

## **ARMAGNAC**

Bas Armagnac Samalens 12y 40% 10€

---

## **GRAPPE**



### **LE BIANCHE**

Grappa Poli Sarpa Big Mama 5€

Grappa Bimba Berta 7€

### **LE BARRIQUE**

Grappa Poli Sarpa Oro Big Mama 5€

Grappa Berta Elisi 7€

Grappa Poli Amarone Cleopatra 7€

## **DIGESTIVI**



Mirto 4€

Limoncello 4€

Sambuca 4€

Amaro del Capo 4€

Jagermeister 4€

Montenegro 4€

Fernet Branca 4€

Unicum 4€

Brancamenta 4€

Passito di Pantelleria 5€

Genziana 5€

Brandy De Jerez 6€

Jefferson 6€

---



---

## FINGER FOOD

---

**Tagliere di salumi e formaggi x1 €11 - x2 €20**  
con bruschetta e composte home made [1,7,12]

**Pasta cresciuta con pomodoro basilico e parmigiano €5 [1,7]**

**Pasta cresciuta con pulled pork €6 [1,5,8,12]**

**Polpette di lenticchie e ceci €9**  
(con salsa di barbabietola) [1,3,5,7,8,10]

**Polpette di mare con emulsione di salsa verde €10 [1,3,4]**

**Cartoccio di calamari e gamberi €15**  
(con composta di cipolle di Tropea) [1,2,4,8,12,14]

**Burrata campana DOP e alici di Cetara €9**  
(con crostini di pane dorato) [1,4,7]

**Tartare di salmone al profumo di limone e zenzero €14**  
(con sesamo nero e chutney di mela) [4,11,12]

**Vasetto di hummus con pane carasau e sesamo €5 [1,11]**

**Bruschettine pomodoro e basilico €4 [1]**

**Bruschettine burrata e mortadella €5 [1,7,8]**

**Crostini di polentina con funghi e taleggio €12 [5,7,9]**

**Polentina di ragù bianco e cicoria, con fonduta di parmigiano €13 [5,7,9,12]**

**Patate fritte Dippers €5 [8]**

---

## I NOSTRI BURGER

(serviti con patate al forno, con panino burger artigianale)

**UGO BURGER €15**  
(manzo selezionato, provola, pomodoro, insalata) [1,7]

**PULLED PORK BBQ €14**  
(carne sfilacciata di maiale, petali di cipolla in agrodolce e pomodorini) [1,7,11,14]

**ORTO BURGER €13**  
(burger di ceci e lenticchie, con insalata, pomodoro e mayo alla barbabietola) [1,3,5,8,9,10]





---

## LE DOLCEZZE DI UGO

**Panna cotta con scorze di arancia candita  
e cioccolato fondente €6**

**Torta di mele con crema pasticcera €6**

**Sacher torte con panna montata €7**

**Crostata di ricotta romana e visciole €6**

**Tiramisù €6**

**Cheesecake alla Nutella €6**

**Cheesecake al caramello salato con panna montata  
e granella di nocciole €7**

**Cantucci e Vin Santo €6**

[1,3,7,8,12]



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 ANIDR  
IDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI]

