Ugo

SMILE LIVE LOVE UGO

Proposte stagionali per un viaggio tra i sapori del mare, della terra e della tradizione romana

ANTIPASTI TERRA

Tartare di manzo €15
capperi, delicata alla senape e cialdina croccante [1,3,4,6,10,12]

Flan di patate con ragù bianco di manzo €14
funghi porcini e fonduta di Grana [1,3,7,9]

Tomino delle Langhe al forno €12
friariello e battuto di luganega [7,9,12]

ANTIPASTI MARE

Tartare di salmone €15
germogli di puntarella croccante, pepe rosa e panure timo e limone [1,4]

Polpette dorate di spada alla puttanesca €11
[1,3,4,7,9]

Cartoccio di calamari e gamberi €16
con salsa di cipolle rosse di Tropea caramellate [1,2,7,12,14]

ANTIPASTI VEGETARIANI

Tortino di zucca con cuore di erborinato Clawson Blue Stilton €14
castagne e mollica croccante al timo e rosmarino [1,3,7,8]

Bon bon di patate e provola, su crema di finocchi e aneto €10
[1,3,7]

PROSCIUTTI D'ECCELLENZA
(tagliati al coltello - selezione di Mirko Giannella)
servito con pane brusco e salsa al pomodoro

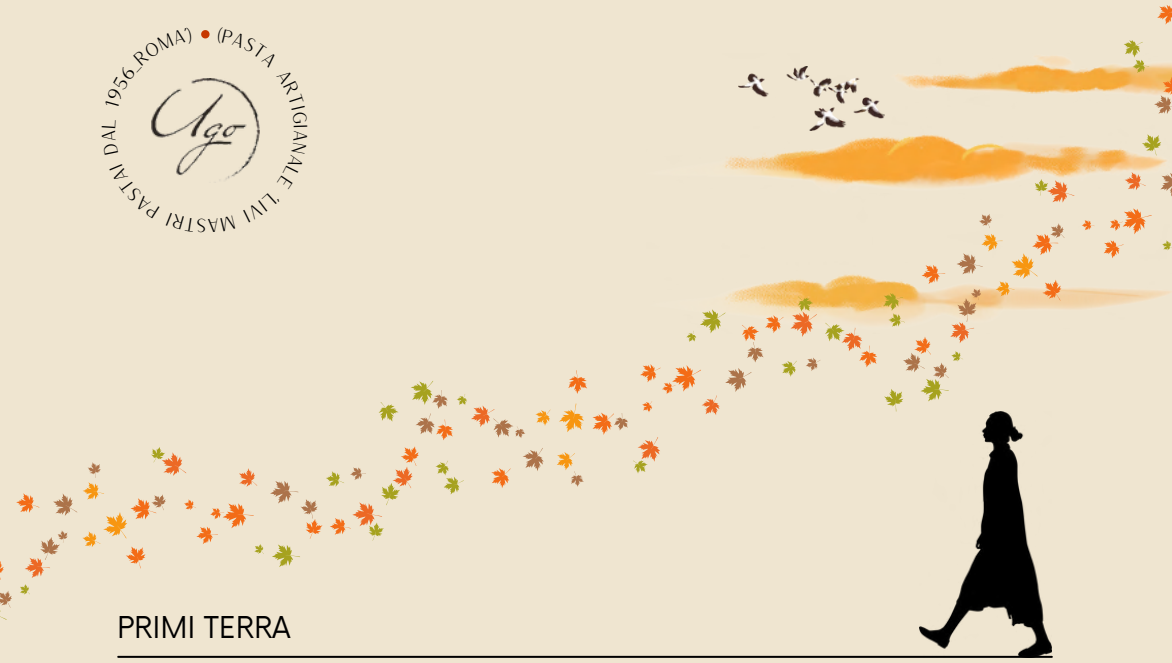
Jamon de Cebo de Campo Razza Iberica (80 gr circa) €18
Prosciutto Nero Calabrese (80 gr circa) €21
Prosciutto da Cinta Senese (80 gr circa) €21
[1,12]

SELEZIONE DI FORMAGGI €19
con miele di castagno e chutney di pere e zenzero

(Ricottina laziale con Granella di Pistacchi, Clawson Blue Stilton, Caciotta di Jesi alle Vinacce, Castelmagno artigianale di alpeggio, Pecorino della Val d'Orcia affinato in crosta di agrumi)
[1,5,7,8,12]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA €9
latte di bufala Campana DOP - 250 gr. [7]

Focaccina bianca €4 [1,6] Cestino di pane casareccio €2 [1]



PRIMI TERRA

Gnocchi casarecci con ragù bianco €14
e veli di pecorino romano [1,3,7,9]

Risotto mantecato al Castelmagno con cime di rapa €15
salsiccia laziale di prosciutto e pomodorino candito [7,9]

Cappellacci artigianali allo stracotto di Barolo €18
e cipolle stufate con fonduta di Grana e polvere di cavolo rosso [1,3,7,9,12]

PRIMI MARE

Fusillone con dadolata di spada €16
salsa di ciliegino, olive e capperi con mollica alle erbe aromatiche [1,4,9,12]

Risotto mantecato alla zucca Délica con gamberi e lime €17
[2,7]

Tonnarello con alici di Cetara €15
crema di puntarelle e crumble di tarallo all'aglio nero [1,3,4,5,8,12]

PRIMI VEGETARIANI

Fettuccine artigianali ai funghi porcini €16
saltati con burro al limone e rosmarino [1,3,7]

Zuppetta di fagioli e zucca €12
con castagne, patate e cialda di Parmigiano [7,8,9]

DALLA TRADIZIONE ROMANA (Tonnarello)

Amatriciana, Carbonara, Cacio & Pepe, Gricia €13
[1,3,7,9]

"Gentile Cliente, la mezza porzione avrà una maggiorazione
di 3,00€ rispetto la metà del costo del piatto"

Ugo

SECONDI TERRA

Polpette come Roma comanda con pane brusco €13
[1,3,7,9]

Roll di saltimbocca alla romana €15
con crudo, salvia, olio evo e salsa di puntarella [1,4,7,12]

Filetto di maialino CBT laccato al miele €16
con maionese alle nocciole e crema di friarielli [3,8,10,12]

Stracotto di scottona €18
con fondo bruno su spuma di patate [7,12]

Filetto Black Angus 'Irlanda Premium Line' €25
con funghi porcini e fonduta di Castelmagno [7]

SECONDI MARE

Fagottino di spada €15
con cime di rapa, pinoli e uvetta [1,4,8]

Filetto di spigola alle erbe e cicoria ripassata €18
su crema di zucca e curcuma [4]

Riccioli dorati di polpo €19
con granella di panko e barbabietola rossa,
patate coppate e salsa yogurt [1,7,14]

BURGER (serviti con bun artigianale e patate al forno)

Ugo Burger di manzo selezionato €16
pomodoro, insalata, provola e guanciale croccante
[1,3,4,6,8,10,11,12]

Orto Burger di lenticchie e ceci €14
con puntarelle, pomodoro e salsa yogurt alla rapa rossa
[1,3,6,7,8,10,11,12]

CONTORNI

Patate al forno o fritte €5
Insalata mista €5
Cime di rapa €6
Cicoria ripassata o all'agro €6
Terrina di funghi porcini e patate €7
Insalata di puntarelle alla romana, aglio, olio e aceto €7
[4,12]

DOLCI (prodotti dalla nostra brigata) €6 [1,3,4,7,8,12]

Tiramisù

Salame di cioccolata
con arancia candita e frutta secca
servito con panna montata

Frolla al cioccolato con pera
su crema al caprino pinoli
e crumble di amaretto

Torta di mele e cannella
servita con crema inglese

Panna Cotta al Nero Ristretto

Tagliata di frutta €5

Servizio torta,
se portata dall'esterno,
€1,00/ospite

A P E R I T I V O

TAGLIERE DI UGO [1,7,8,12] - x1 €12 - x2 €22
(selezione di salumi stagionati e formaggi freschi con composte)

SELEZIONE DI FORMAGGI [1,4,5,7,8,12] €19
con miele di castagno e chutney di pere e zenzero

(Ricottina laziale con Granella di Pistacchi, Clawson Blue Stilton, Caciotta di Jesi alle Vinacce, Castelmagno artigianale di alpeggio, Pecorino della Val d'Orcia affinato in crosta di agrumi)

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA €9
latte di bufala Campana DOP - 250 gr. [7]

PROSCIUTTI D'ECCELLENZA [1,12]
(tagliati al coltello - selezione di Mirko Giannella)
serviti con pane brusco e salsa al pomodoro
Jamon de Cebo de Campo Razza Iberica (100 gr circa) €18
Prosciutto Nero Calabrese di suino nero (100 gr circa) €21
Prosciutto da Cinta Senese (100 gr circa) €21

FOCACCIA CON CRUDO O MORTADELLA [1,6,8] €10

TARTARE DI MANZO [1,3,4,6,10,12] €15
(capperi, delicata alla senape e cialdina croccante

TARTARE DI SALMONE [1,4] €15
(con germogli di puntarella, pepe rosa e panure di timo e limone)

CARTOCCIO DI GAMBERI E CALAMARI [1,2,7,12,14] €16
(con salsa di cipolle rosse di Tropea)

POLPETTE DORATE DI SPADA ALLA PUTTANESCA [1,3,4,7,9] €11

BON BON DI PATATE E PROVOLA [1,3,7] €10

POLPETTE DI CECI €9
(con salsa yogurt alla rapa rossa) [1,7]

PASTA CRESCIUTA CON SUGO E SCAGLIE DI GRANA [1,7,9] €5

PATATINE FRITTE DIPPERS [1] €5

FOCACCIA BIANCA [1,6] €4

FORMULA UGO

(dalle 17:00 alle 20:00)
TAGLIERE CON SEI ASSAGGI DEGUSTAZIONE
(su richiesta anche in versione Veg)
in abbinamento
una consumazione tra
un calice di vino alla mescita San Marzano o Zaccagnini,
un flute di prosecco C27 Sant'Orsola,
una birra alla spina
o un cocktail alcolico o analc. tra i nostri grandi Classici
[1,3,5,6,7,8,9,11,12] **€16**

LE PREPARAZIONI VENGONO SVOLTE
ALL'INTERNO DI UN UNICO AMBIENTE,
PERTANTO NON E' POSSIBILE EVITARE
LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA.
LE NOSTRE PREPARAZIONI E I PRODOTTI ACQUISTATI
DALL'ESTERNO, POSSONO CONTENERE TRACCE DEGLI
ALLERGENI INDICATI IN LISTA.

LISTA ALLERGENI

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** ANIDRIDE SOLFOROSA
- **13** LUPINI - **14** MOLLUSCHI

IN CASO DI INTOLLERANZE/ALLERGIE
SI PREGA DI AVVISARE PREVENTIVAMENTE
E TEMPESTIVAMENTE IL PERSONALE IN SALA
E' comunque consultabile
il Libro degli Ingredienti sito in cassa

In caso di non reperibilità del prodotto fresco
si ricorre a quello surgelato.
I prodotti contrassegnati con
* possono essere sottoposti alla surgelazione
o acquistati surgelati all'origine.
I prodotti contrassegnati con
** sono sottoposti ad abbattimento rapido
della temperatura, ai sensi dei Regolamenti vigenti in materia
di sicurezza alimentare.

E nello specifico, tra i prodotti del nostro menù:
*calamaro, gambero, polpo, fungo porcino,
**manzo, salmone (nelle preparazioni delle tartare a crudo)

Visita il nostro sito

www.ugoristorante.it