
Ago



MENÙ

*Ingredienti di stagione,
idee in evoluzione, cura, studio e tanta passione:
così nasce il nostro menù,
pensato per essere gustato,
condiviso e ricordato.*

Benvenuti nelle nostre nuove proposte estive

2026

GAMBERI AL VAPORE €15

crema di avocado, maionese al lime e cialdina di riso [2,3,5,10,12]

POLPO E PATATE €15

con sedano ghiaccio, fili di pomodoro secco e olive taggiasche [9,12,14]

BACCALÀ MANTECATO AL LATTE E CHIPS DI CICORIETTA €15

hummus di ceci al tabasco, curcuma e sfoglia dorata [1,4,7,11]

TARTARE DI TONNO €16

cialdina croccante, datterino caramellato e fior di capperi [1,4,12]

CARTOCCIO DI MARE €17

frittura leggera di gamberi e calamari con composta di cipolle rosse in agrodolce [1,2,7,12,14]

TARTARE DI MANZO PREMIUM €15

fiocchi di stracciata, brunoise di cetriolino e polvere di tarallo aromatizzato [1,4,7,12]

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO - RAZZA IBÉRICA €18

(Selez. Mirko Giannella - 90gr ca.)

tagliato al coltello e servito con pan y tomate [1,6,8,10,12]

HUMMUS DI CECI €9

con limone, semi di sesamo, paprika, olio EVO e veli di pane carasau [1,11]

MOZZARELLA ARTIGIANALE DI BUFALA CAMPANA DOP (250gr.) €9

[7]

CAPONATINA DI VERDURE DI STAGIONE €9

[1,8,9,12]

L'ORTO IN POLPETTA €10

con salsa yogurt all'aneto e limone [1,3,7,8,9]

TORTINO DI ZUCCHINE E PATATE ALLA MENTA €13

mousse di parmigiano romano e mandorle [1,3,7,8]

FLAN DI PARMIGIANA €14

cuore di burrata, salsa di pomodoro fresco e basilico [1,3,7,9,12]

Focaccina bianca con rosmarino ed olio EVO €4,5 - [1,6]

Cestino di pane casareccio €2 - [1]

Rosettina Gluten Free €2,5



La nostra Pasta viene prodotta con metodo artigianale da Mastri Pastai nello storico Pastificio Livi - dal 1956

TAGLIOLINO BURRO MONTATO E ALICI €15
con scorzette di limone, mollica croccante e pepe nero [1,3,4,7]

GNOCCHI ARTIGIANALI CON RAGU' BIANCO DI POLPO €16
ciliegino giallo e terra di olive [1,3,7,9,12,14]

TONNARELLO CON GAMBERI €16
zucchine in doppia consistenza, pecorino e menta [1,2,3,7]

PACCHERO AJO OJO E PEPERONCINO CON TARTARE DI TONNO €18
latte di burrata e gel al prezzemolo [1,3,4,7]

TAGLIOLINO AL PESTO DI ZUCCHINE H.M €15
stracciatella, crumble di pane alle erbe aromatizzato al limone [1,3,7,8]

RAVIOLONI DI BURRATA ALLA SICILIANA €15
verdure di stagione e ricotta salata [1,3,7,8,9,12]

Dalla tradizione romana

(Tonnarello) €13

Amatriciana [1,3,7,9]

Carbonara [1,3,7]

Gricia [1,3,7]

Cacio e Pepe [1,3,7]



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

CROCCANTE DI BRANZINO ALLE MANDORLE €16

con vellutata fresca di carote e zenzero [4,8]

BACCALA' CONFIT IN OLIO EVO €16

con purea di ceci al rosmarino e riduzione di pomodoro arrosto [4,11]

TATAKI DI TONNO ROSSO €18

con sesamo, salsa di avocado e yogurt greco aromatico [4,7,11]

JULIENNE DI CALAMARI SCOTTATI E ZUCCHINE ROMANESCHE €18

sfoglia di pane, zeste di limone e prezzemolo [1,14]

POLPETTE COME ROMA COMANDA €14

con pane brusco [1,3,7,9]

ROAST BEEF ALL'INGLESE €16

fiore di capperi e nuvola di salsa tonnata soffice [3,4,5,10,12]

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO €22

patate arrosto dorate e dress di chimichurri [12]

I Burger di Ugo

(con bun artigianale, serviti con patate al forno)

UGO €16

manzo selezionato, pomodoro, insalata, provola e bacon croccante [1,3,4,6,7,11]

ORTO €14

burger di lenticchie e ceci, insalatina, pomodoro e salsa yogurt [1,3,6,7,11]

Contorni

Insalata di stagione mista €5

Patate al forno o fritte €5

Verdure grigliate €6

Cicoria ripassata o all'agro €6





Dolci

Tiramisù €6

[1,3,7]

Tartelletta di ricotta e visciole €6

[1,3,7,8]

Semifreddo di fragole con scaglie di cioccolato €7

Gluten Free [3,7]

Cheese cake ai frutti di bosco o Nutella €7

[1,7,8]

Gelée al mango € 8

con crema leggera di formaggio e lime e cialda di fondente

Gluten Free [7]

Sorbetto al limone €5

[1,3,6,7,8,10,12]

Frutta del giorno €5





Aperitivo

dalle 17:00 a fine servizio

TAGLIERE DI UGO (X1) €12 - (X2) €22

salumi e formaggi stagionati e freschi, composte, friselline e taralli [1,6,7,8,10,12]

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO - RAZZA IBÉRICA €18

(Selez. Mirko Giannella - 90gr ca.)

tagliato al coltello e servito con pan y tomate [1,6,8,10,12]

CLUB SANDWICH DI ROAST BEEF ALL'INGLESE €14

con spuma tonnata e insalatina di campo [1,3,4,5,6,7,10,11,12]

TARTARE DI MANZO PREMIUM €15

fiochetti di stracciata, brunoise di cetriolino e polvere di tarallo [1,3,4,6,7,9,10,12]

CRUDO E BUFALA CAMPANA DOP -[7] €14

ALICE & FRISA €12

burrata, alici e ciliegino infornato e basilico [1,4,6,7,8,10,12]

TARTARE DI TONNO €16

cialdina croccante, datterino caramellato e fior di cappero [1,4,12]

CARTOCCIO DI MARE €17

frittura leggera di gamberi e calamari con composta di cipolle rosse in agrodolce [1,2,7,12,14]

PATATE FRITTE DIPPERS €5

PASTA CRESCIUTA CON SUGO & PARMIGIANO €6

[1,7,9]

HUMMUS DI CECI €9

con limone, semi di sesamo, paprika, olio EVO e veli di pane Carasau [1,11]

FRISELLETTE CON CAPONATINA DI VERDURE DI STAGIONE €10

[1,6,8,9,10,12]

L'ORTO IN POLPETTA €10

con salsa yogurt all'aneto e limone [1,3,7,9]

FOCACCIA €4,5

[1,6]

FOCACCIA CON CRUDO SELEZIONATO O MORTADELLA €10

[1,6,8]

Formula Ugo



16€

(dalle 17:00 alle 20:00)

Taglierino con sei assaggi degustazione

(su richiesta anche in versione Veg)

in abbinamento una consumazione tra

un calice di vino bianco Pecorino o Chardonnay,

rosso Montepulciano o Primitivo,

un flute di prosecco C27 Sant'Orsola,

una birra alla spina

o un cocktail alcolico/analcolico

tra i nostri Grandi Classici

[1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]



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 all'abbattimento
o acquistati gelo 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, baccalà, , polpo, polpette
**manzo, tonno (nelle preparazioni delle tartare a crudo)

Il costo del Servizio è di 1€/ospite

Visita il nostro sito



www.ugoristorante.it

