Aperitivo

(dalle 17:00 a chiusura)

Finger Food	1
Cocktail	2
Analcolici	3
Gin Tonic Premium	4
Birre	5
Mescita	5
Bollicine	6
Champagne	7
Vini Bianchi	8
Vini Rosati	11
Vini Rossi	12
Vini dal Mondo	16
Altri Formati	16
Distillati	17
Digestivi	19
Info & Allergeni	20

Smile Live Love

Visita il nostro sito

www.ugoristorante.it

finger food

dalle 17:00
a chiusura

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
fiocchi 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 €8
[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]

COCKTAIL CLASSICI

COCKTAIL SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco) 7€
Campari Spritz (Campari, Prosecco) 7€
Cynar Spritz (Cynar, Prosecco) 7€
Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa, Prosecco) 7€
Acqua di Cedro Spritz (Acqua di Cedro Nardini, Prosecco, Menta) 7€
Hugo Spritz (Prosecco, Sambuco Mondoro, Lime, Menta) 8€

Americano 7€
(Campari, Vermouth Rosso Cantina del Professore, Soda)
Negroni 8€
(Gin Bickens, Campari, Vermouth Rosso Cantina del Professore)
Negroni Premium 10€
(Gin Bulldog, Campari, Vermouth Rosso Cantina del Professore)
Gin Tonic 8€
(Gin Bickens, Fever Treee Tonic)
Martini Cocktail 9€
(Another Hendrick's Gin, Vermouth Noilly Prat, Oliva o Scorza di Limone)
Whisky Sour 8€
(Whisky Evan Williams, Succo di Limone, Zucchero Liquido, Magic Velvet) [1]
Old Fashioned 8€
(Whisky Wild Turkey, Angostura Bitter, Soda, Zolletta di zucchero) [1]
Manhattan 8€
(Whisky Wild Turkey Rye Bourbon, Vermouth Rosso Cantina del Professore, Angostura Bitter, Manhattan Cherry) [1]
Penicillin 10€
(Whisky Torbato, Whisky Tomatin Legacy, Succo di Limone, Zenzero fresco, Sciroppo di Miele) [1]
Mojito 9€
(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) [7]
Caipirinha 8€
(Cachaça Sagatiba, Zucchero, Lime)
Moscow Mule 8€
(Vodka Skyy, Fever Tree Ginger Beer, Succo di Lime)
Bloody Mary 9€
(Vodka Skyy, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcester, Bitter all'Habanero, Sale, Pepe) [4,9]
Margarita 8€
(Tequila Espolon, Cointreau, Succo di Lime, Crusta di Sale)
Margarita Fortaleza 12€
(Tequila Fortaleza, Cointreau, Succo di Lime, Crusta di Sale)
Paloma 8€
(Tequila Espolon, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Fever Tree Pink Grapefruit)
Batanga 8€
(Tequila Espolon, Succo di Lime, Coca Cola, Crusta di sale)

SIGNATURES

9€

Hey Phil
(Gin Bickens, Succo di Limone, Sciroppo al Passion Fruit, Fever Tree Pink Grapefruit)

Buonanotte Talenti
(Whisky Wild Turkey, Liquore alla Camomilla, Miele, Succo di Lime, Magic Velvet)

La Siesta del Conte
(Mezcal Espadin Herencia de Sanchez, Campari,
Vermouth Rosso Cantina del Professore, Sambuca, Bitter al Cioccolato)

Spicy Paloma
(Tequila Espolon, Mezcal Espadin Herencia de Sanchez, Ancho Reyes Verde,
Sarti Rosa, Succo di Lime Fever Tree Pink Grapefruit)

Summer Garden
(Gin Bickens, Sambuco, Mondoro, Succo di Limone,
Sciroppo alla Lavanda, Bitter Peychaud's)

ANALCOLICI

7€

Gin Tonic Alcool Free
(Gin 0.0, Fever Tre e Tonic)

Virgin Mojito
(Succo di Lime, Menta, Fever Tree Lemon, Zucchero)

Virgin Colada
(Ananas, Sciroppo di Cocco, Succo di Lime) [7]

Virgin Mary
(Succo di Pomodoro, Succo di Limone,
Salsa Worcester, Bitter all'Habanero, Sale, Pepe) [4,9]

Spritz Analcolico
(Monin Bitter Analcolico, Crodino, Succo di Arancia)

Ready to DRINK

Campari Soda 3,5€
Aperol Soda 3,5€

GINTONIC PREMIUM

Perfect Serve Fever Tree Tonic

Hendrick's 44% 9€
Hendrick's Neptunia 44% 10€
Hendrick's Grand Cabaret 44% 10€
Hendrick's Orbium 44% 10€
Hendrick's Flora Adora 44% 10€
Hendrick's Oasium 43% 10€
Another Hendrick's 44% 10€ *NEW!*

House Gin Tonic- Bulldog Bold Black 47% Inghilterra 9€
(*con Tonica Thomas Henry*)
Apium 40% Inghilterra 9€
Apium al Pompelmo Rosa 40% Inghilterra 10€
Fifty Pounds 43,5% Inghilterra 9€
Sipsmith 41,5% Inghilterra 9€
Hepple 45% Inghilterra 10€
Martin Miller's 40% Inghilterra 10€
London N.3 46% Inghilterra 10€
London N.1 47% Inghilterra 10€
Tanqueray Dry 43% Scozia 9€
Tanqueray Ten 47,5% Scozia 10€
Height Arrows 43% Scozia 10€
Harris 45% Scozia 11€
Scapegrace Black 41,5% Nuova Zelanda 10€
Song Cai 45% Vietnam 9€
Garage Distilleria Nardini 45% Italia 9€
Malfy 41% Italia 9€
Etna 40% Italia 9€
Solo 40% Italia 9€
Ondina 45% Italia 10€
Del Professore À la Madame 43,7% Italia 10€
Caelum 43% Italia 10€
Gil 43% Italia 10€
Degli Artisti 40% Italia 10€
Myoku 40% Italia 10€
Nordes 40% Spagna 9€
Mare 42,5% Spagna 10€
Amazzoni 42% Brasile 10€
Tenjaku 37,5% Giappone 9€
Roku 43% Giappone 9€
Tatsumi 45% Giappone 14€
Porcelain 43% Cina 10€
Selvatic Desert 48,5% America 10€
Monkey 47% Germania 12€

BIRRA [1]

Pils Bitburger 0,3l 4€ - 0,4l 5€
Germania 4,9%
IPA Free Ride Birrificio del Ducato 0,3l 5€
Italia 5,2%

Pils Bitburger 0,33l 4€
Germania 4,9%
Blanche Corsendonk 0,33l 6€
Belgio 4,8%
Waiss Lauterbacher 0,5l 6€
Germania 5,3%
Strong Amber Ale Rousse Corsendonk 0,33l 6€
Belgio 8%

MESCITA

Rossi

Montepulciano Zaccagnini 5,5€
12,5% Abruzzo
Primitivo "Domodo" San Marzano 5,5€
12% Puglia

Bianchi

Pecorino Zaccagnini 5,5€
13% Abruzzo
Chardonnay "Domodo" San Marzano 5,5€
12% Puglia
Ribolla Gialla Magredi 7€
12% Friuli-Venezia Giulia
Gewurztraminer "Ceslar" Kellerei Bozen 7,5€
14,5% Alto Adige

Rosato

Cerasuolo Zaccagnini 5,5€
12,5% Abruzzo

Bollicine

"C27" Cuvee Sant'Orsola 5€
Prosecco Millesimato Rosato Brut Sant'Orsola 6,5€
Franciacorta Extra Brut '61' Berlucchi 8,5€

Mescita del Giorno? Chiedi allo Staff le Nostre Proposte

BOLLICINE ITALIANE

"**C27" Brut Sant'Orsola** 11% 18€

Prosecco Millesimato Brut 'Luxury' Sant'Orsola 23€
11% (Glera) [DOC Prosecco]

Prosecco Rosè Millesimato Brut 'Luxury' Sant'Orsola 24€
11% (Glera, Pinot Nero) [DOC Prosecco]

Franciacorta '61' Extra Brut Berlucchi 36€
12,5% (Chardonnay, Pinot Nero) [DOCG Franciacorta]

Oltrepò Pavese Blanc de Noirs Dosaggio Zero "Sessanta" Luca Bellani 36€
12,5% (Pinot Nero) [DOCG Oltrepò Pavese]

Franciacorta Brut Ronco Calino 38€
12,5% (Chardonnay, Pinot Nero) [DOCG Franciacorta]

Cannonau Metodo Classico Dosaggio Zero Blanc de Noirs Surrau 39€
12,5% [VSQ – Vino Spumante di Qualità]

Franciacorta Saten Ronco Calino 40€
12,5% (Chardonnay) [DOCG Franciacorta]

Alta Langa Pas Dosé Contratto 40€
12,5% (Pinot Nero, Chardonnay) [DOCG Alta Langa]

Franciacorta Rosé "Radijan" Brut Ronco Calino 41€
12,5% (Pinot Nero) [DOCG Franciacorta]

Trento DOC Dosaggio Zero Letrari 43€
12.5% (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) [DOCG Trento]

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

Trento DOC Riserva "Quore" Blanc de Blancs Letrari 2016 60€
12.5% (Chardonnay) [DOCG Trento]

Alta Langa "For England" Rosè Pas Dosé Contratto 2019 60€
12.5% (Pinot Nero) [DOCG Alta Langa]

Alta Langa "For England" Blanc de Noirs Pas Dosé Contratto 2020 65€
12.5% (Pinot Nero) [DOCG Alta Langa]

Franciacorta Riserva Blanc de Noir Brut Nature 'Pair' Ronco Calino 2013 90€
12,5% (Pinot Nero) [DOCG Franciacorta]

CHAMPAGNE FRANCESI

Cremant de Limoux Rosé "Cuvée Francoise" Antech 36€
12% (Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot Noir)

Cremant d'Alsace Domaine Schoffit 38€
12% (Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris)

Champagne Lallier "R.21" Brut 55€
12,5% (Chardonnay, Pinot Noirs)

Champagne Rosé Gran Cru Dèsautels Cuiret 60€
12% (Chardonnay, Pinot Noirs)

Champagne Lallier Blanc de Blanc Brut 75€
12% (Chardonnay)

Champagne Demiere "Es'Sens" Blanc De Meuniers Brut Nature 75€
12,5% (Pinot Meunier)

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut 100€
12% (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Champagne Ruinart "R" Brut 100€
12% (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut 110€
12% (Pinot Noir)

Champagne Bollinger "La Grande Annèe 2014" Brut 250€
12% (Pinot Noir, Chardonnay)

Champagne Krug Grand Cuvée "172éme Èdition" Brut 450€
12% (Pinot Noirs, Chardonnay, Pinot Meunier)

VINI

i Bianchi

VALLE D'AOSTA
Petite Arvine Ottin 38€
14,5% [DOC Valle d'Aosta]

PIEMONTE
Arneis Prunotto 27€
13% [DOC Langhe]
Gavi Pio Cesare 30€
13% (Cortese) [DOCG Gavi]
"Bel Amì" Boroli 33€
13,5% (Chardonnay) [DOC Langhe]
Timorasso Derthona Massa 39€
13,5% [DOC Colli Tortonesi]

LIGURIA
Pigato "Cycnus" Poggio dei Gorlieri 29€
13,5% [DOC Riviera Ligure di Ponente]
Albarola Lvnae 33€
13% [DOC Colli di Luni]
Vermentino "Etichetta Nera" Lvnae 34€
13% [DOC Colli di Luni]

LOMBARDIA
Lugana Patrizia Cadore 25€
13,5% (Turbiana) [DOC Lugana]
Pinot Nero (*vinificato bianco*) "Sillery" Frecciarossa 26€
13,5% [DOC Oltrepo' Pavese]
San Martino della Battaglia Patrizia Cadore 28€
13,5% (Tuchi) [DOC San Martino della Battaglia]

TRENTINO ALTO ADIGE
Gewurztraminer "Ceslar" Kellerei Bozen 25€
14,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Muller Thurgau Elena Walch 25€
12,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Riesling "Hochkofler" Kellerei Bozen 25€
13,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Pinot Grigio Tiefenbrunner 26€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Sauvignon "Vette" Tenuta San Leonardo 26€
12,5% [IGT Vigneti delle Dolomiti]
Chardonnay Elena Walch 27€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Kerner "Luxs" Niklas 27€
14% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Sauvignon Riserva "Greel" Kellerei Bozen 36€
15% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Gewurztraminer "Vigna Kastelaz" Elena Walch 2022 50€
14,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]
Muller Thurgau Riserva "Vigna Feldmarschall" Tiefenbrunner 2022 65€
13,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]

VENETO
Soave Classico 'Straforte' Graziano Prà 32€
12,5% (Garganega) [DOC Soave]

FRIULI VENEZIA GIULIA
Ribolla Gialla Magredi 24€
12% [IGT Friuli Venezia Giulia]
Ribolla Gialla 'Think Yellow' Primosic 29€
12,5% [DOC Venezia Giulia]
Friulano Primosic 31€
13% [DOC Collio]
Vitovska Kante 40€
12% [IGT Venezia Giulia]
Ribolla Gialla Riserva (*macerato*) Primosic 2019 65€
13,5% [DOC Collio]
"Terre Alte" Livio Felluga 2021 120€
13% (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano) [DOCG Rosazzo]

TOSCANA
"Con Vento" Castello del Terriccio 30€
13% (Sauvignon Blanc, Viognier) [IGT Toscana Bianca] Bolgheri
"Lungocosta" Caccia al Piano 39€
14,5% (Vermentino, Sauvignon Blanc) [DOC Bolgheri Bianco]
Pomino Riserva "Benefizio" Frescobaldi 43€
13.5% (Chardonnay) [DOC Pomino]

UMBRIA
Pinot Grigio Ramato 'Cecapecore' Favaroni 21€
13% [IGT Umbria]
"Orzalume" Castello di Corbara 27€
13,5% (Grechetto, Sauvignon Blanc) [IGT Umbria]
"Conte della Vipera" Castello della Sala Antinori 44€
13% (Sauvignon Blanc, Sèmillon) [IGT Umbria]
Trebbiano Spoletino (*macerato*) 'Arboreus' Paolo Bea 2018 80€
12,5% [IGT Umbria]
"Cervaro della Sala" Castello della Sala Antinori 2023 90€
13% (Chardonnay, Grechetto) [IGT Umbria]

MARCHE
Verdicchio "Casal di Serra" Classico Sup. Umani Ronchi 21€
13% [DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi]
Verdicchio "Plenio" Classico Sup. Ris. Umani Ronchi 34€
14% [DOCG Verdicchio Riserva dei Castelli di Jesi]
"Io sono Gaia non sono Lucrezia" Le Caniette 41€
14% (Pecorino) [DOCG Offida Pecorino]

LAZIO
“Arciprete” Tenute Filippi 19€
13,5% (Malvasia, Bellone, Trebbiano, Greco) [IGT Lazio]
Bellone “Platone” Tenute Filippi 25€
13,5% [IGT Lazio]
Frascati Superiore “Racemo” l’Olivella 26€
12,5% (Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Bellone, Grechetto) [DOCG Frascati Sup.]
Malvasia Puntinata “Tellenae” Manfredi Stramacci 29€
14% [IGT Lazio]
Grechetto ‘Poggio della Costa’ Sergio Mottura 33€
13,5% [IGT Grechetto di Civitella d’Agliano]

ABRUZZO
Pecorino Zaccagnini 18€
13% [DOC Abruzzo]
Trebbiano Emidio Pepe 2022 85€
13,5% [DOC Trebbiano d’Abruzzo]

BASILICATA
Fiano ‘Sophia’ 2021 Basilisco 55€
12,5% [IGT Basilicata]

CAMPANIA
Falanghina del Taburno ‘Bonea’ Masseria Frattasi 24€
13,5% [DOC Falanghina del Sannio - Sottozona Taburno]
Biancolella d’Ischia Casa d’Ambra 29€
13% [DOC Ischia]
Forastera Casa d’Ambra 29€
12,5% [DOC Ischia]
Sauvignon Blanc ‘920’ Masseria Frattasi 30€
12,5% [IGT Sauvignon Beneventano]
Fiano di Avellino “Sequenzha” Benito Ferrara 33€
13,5% [DOCG Fiano di Avellino]
Greco di Tufo “Vigna Cicogna” Benito Ferrara 38€
13,5% [DOCG Greco di Tufo]
Falanghina (Vendemmia Tardiva) ‘Donnalaura’ Masseria Frattasi 39€
13,5% [DOC Falanghina del Sannio - Sottozona Taburno]
“Furore” Marisa Cuomo 40€
13,5% (Falanghina, Biancolella) [DOC Costa d’Amalfi]
“Fiorduva” Marisa Cuomo 2024 110€
14,5% (Ripoli, Fenile, Ginestra) [DOC Costa d’Amalfi]

PUGLIA
Chardonnay “Domodo” San Marzano 18€
12% [IGP Puglia]
“Edda” San Marzano 27€
14% (Chardonnay, uvaggi autoctoni) [IGT Salento Bianco]

CALABRIA
'Grisara' Ceraudo 35€
13,5% (Pecorello) [IGT Val di Neto]

SARDEGNA
Vermentino "Costamolino" Argiolas 24€
13,5% [DOC Vermentino di Sardegna] Vermentino
"Is Argiolas" Argiolas 31€
14,5% [DOC Vermentino di Sardegna]

SICILIA
Inzolia 'Bianco di Lidia' Furnari 23€
13% [DOC Inzolia]
Catarratto 'Prima Goccia' Furnari 24€
13% [DOC Sicilia]
'Leone' Tasca d'Almerita 29€
12% (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer, Moscato) [IGT Terre Siciliane]
Grillo 'Cavallo delle Fate' Tasca d'Almerita 30€
13% [DOC Bianco Sicilia]
Etna "Alta Mora" Cusumano 34€
12,5% (Carricante) [DOC Etna Bianco]
Malvasia secca di Vulcano 'Vigna di Paola' Tenuta Capofaro 42€
12,5% [IGT Salina]
Chardonnay "Vigna San Francesco" Tasca d'Almerita 2023 65€
14% [DOC Contea di Scaflani]
Chardonnay "Vigna San Francesco" Tasca d'Almerita 2009 140€
14% [DOC Contea di Scaflani]

i Rosati

ALTO ADIGE
Lagrein "Gemma" San Leonardo 26€
12,5% [DOC Trento]

TOSCANA
Bolgheri "Scalabrone" Tenuta Guado al Tasso Antinori 28€
13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) [DOC Bolgheri]

LAZIO
Nero Buono "Ipazia" Tenuta Filippi 25€
13,5% [IGP Lazio]

ABRUZZO
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini 18€
12,5% (Montepulciano) [DOC Cerasuolo d'Abruzzo]

CAMPANIA
Aglianico "Orchis Purpurea" Masseria Frattasi 23€
12,5% [IGT Campania Rosato]

PUGLIA
Primitivo "Tramari" San Marzano 24€
13% [IGP Salento]

SICILIA
Nero d'Avola 'Velvety' Furnari 23€
12,5% [DOC Sicilia]

VINI

i Rossi

PIEMONTE
Dolcetto d'Alba Prunotto 25€
13,5% [DOC Dolcetto d'Alba]
Barbera d'Alba Pio Cesare 31€
14,5% [DOC Barbera d'Alba]
Barbera "Bansella" Prunotto 31€
14% [DOCG Nizza]
Nebbiolo "1661" Boroli 32€
14% [DOC Langhe]
"Monleale" Vigneti Massa 39€
14,5% (Barbera) [DOC Colli Tortonesi]
Nebbiolo d'Alba "Bernardina" Ceretto 40€
14% [DOC Nebbiolo d'Alba]
Barolo Boroli 2020 55€
14% (Nebbiolo) [DOCG Barolo]
Barbaresco Pio Cesare 2021 80€
14,5% (Nebbiolo) [DOCG Barbaresco]
Barolo Bussia Poderi Aldo Conterno 2021 140€
14.5% (Nebbiolo) [DOCG Barolo]
Barbaresco Gaja 2022 350€
14% (Nebbiolo) [DOCG Barbaresco]
Barbaresco Gaja 2021 360€
14% (Nebbiolo) [DOCG Barbaresco]
Barbaresco Gaja 2020 380€
14% (Nebbiolo) [DOCG Barbaresco]

LIGURIA
Vermentino Nero Lvnae 32€
13% [IGT Liguria di Levante]

VENETO
Valpolicella Classico Sup. "Morandina" Graziano Prà 28€
12,5% (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta) [DOC Valpolicella]
Carmenere "Più" Inama 32€
13,5% (Carmenere, Merlot) [IGT Veneto]
"Palazzo della Torre" Cantina Allegrini 38€
13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese) [IGT Verona]
Amarone della Valpolicella Classico Ris. "Montefante" Farina 2017 65€
16%(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella) [DOCGAmarone]
Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2015 180€
15% (Corvina, Rondinella) [DOCG Valpolicella]

ALTO ADIGE

Schiava Classico Sup. Lago di Caldaro "Klaser Hecht" Niklas 22€
12,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]

Pinot Nero Kellerei Bozen 25€
13,5% [DOC Alto Adige/Sudtirol]

"Terre di San Leonardo" Tenuta San Leonardo 27€
13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) [IGT Vigneti delle Dolomiti]

Merlot Elena Walch 28€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirol]

Pinot Nero Elena Walch 30€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirol]

Teroldego Letrari 30€
13,5% [IGT Vigneti delle Dolomiti]

Lagrein 'Turmhof' Tieffenbrunner 38€
13,5% [DOC Alto Adige]

"San Leonardo" Tenuta San Leonardo 2019 130€
13% (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot) [IGT Vigneti delle Dolomiti]

FRIULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino Marco Scolaris 23€
13% [IGT Venezia Giulia]

Cabernet Franc Marco Scolaris 23€
12,5% [DOC Collio]

TOSCANA

Morellino di Scansano Podere 414 31€
14,5% (Sangiovese, Colorino) [DOCG Morellino di Scansano]

Nobile di Montepulciano Contucci 34€
14% (Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo Nero) [DOCG Nobile di Montepulciano]

"Le Volte" Tenuta dell'Ornellaia 35€
13,5%(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) [IGTToscana]

Bolgheri "Ruit Hora" Caccia al Piano 37€
14%(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah) [DOCBolgheri]

"Tassinaia" Castello del Terriccio 40€
14,5%(Cabernet Sauvignon, Merlot) [IGTToscana Rosso]

"Lucente" Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi 40€
14% (Sangiovese, Merlot) [IGTToscana]

"Le Difese" Tenuta San Guido 42€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) [IGTToscana]

Bolgheri "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso Antinori 42€
14% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot) [DOCBolgheri]

"Soffocone" Bibi Graetz 50€
14,5% (Sangiovese) [IGTToscana]

Brunello di Montalcino "Tenuta Castel Giocondo" Marchesi Frescobaldi 60€
15% (Sangiovese) [DOCG Brunello di Montalcino]

Bolgheri "Le Serre Nuove" Tenuta dell'Ornellaia 2021 70€
14,5% (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) [DOC Bolgheri]

"Guidalberto" Tenuta San Guido 2023 75€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot) [IGT Toscana]

Bolgheri Superiore "Caccia al Piano" Caccia al Piano 2021 80€
14,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) [DOC Bolgheri]

“Luce” Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi 2020 150€
14,5% (Merlot, Sangiovese) [IGT Toscana]
“Tignanello” Antinori 2023 150€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [IGT Toscana]
“Tignanello” Antinori 2022 155€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [IGT Toscana]
“Tignanello” Antinori 2021 160€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [IGT Toscana]
“Tignanello” Antinori 2016 200€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [IGT Toscana]
Bolgheri Superiore ”Ornellaia” Tenute dell’Ornellaia 2022 300€
14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) [DOC Bolgheri]
“Sassicaia” Tenuta San Guido 2022 370€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [DOC Bolgheri Sassicaia]
“Sassicaia” Tenuta San Guido 2021 400€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [DOC Bolgheri Sassicaia

UMBRIA
“Cecapecore”Favaroni 21€
15% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino) [IGT Umbria]

MARCHE
Lacrima di Morro d’Alba “Fonte del Re” Umani Ronchi 22€
13% [DOC Lacrima di Morro d’Alba]
Rosso Conero “San Lorenzo” Umani Ronchi 22€
13,5% (Montepulciano) [DOCG Rosso Conero]
Rosso Conero Riserva “Cumaro” Umani Ronchi 33€
13% (Montepulciano) [DOCG Rosso Conero Riserva]
“Pelago” Umani Ronchi 45€
14%(Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano) [IGTMarcheRosso]

LAZIO
Nero Buono “Enea” Tenute Filippi 25€
13.5% [IGP Lazio]
Cesanese “Silene” Damiano Ciolli 28€
14% [DOC Cesanese di Olevano Romano]
Cesanese del Piglio “Priore Mozzatta” La Visciola 2021 60€
14,5% [DOCG Cesanese del Piglio]
“Montiano” Famiglia Cotarella 2021 80€
14,5% (Merlot) [IGT Lazio]

ABRUZZO
Montepulciano d’Abruzzo Zaccagnini 18€
12,5% [DOC Montepulciano d’Abruzzo]
“Edizione 5 Autoctoni” Fantini Farnese 2021 50€
14,5% (Montepulciano, Negramaro, Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera)

CAMPANIA
Aglianico "Caudium" Masseria Frattasi 29€
14% [IGP Beneventano]
"Furore" Marisa Cuomo 41€
13% (Aglianico, Piedirosso) [DOC Costa d'Amalfi]
Taurasi 'Vigna Quattro Confini' Benito Ferrara 50€
13,5% (Aglianico) [DOCG Taurasi]

BASILICATA
Aglianico "L'atto" Cantine del Notaio 24€
13,5% [IGT Basilicata]

PUGLIA
Primitivo "Domodo" San Marzano 18€
12% [IGP Puglia]
"Nerio" Riserva Schola Sarmenti 26€
14% (Negramaro, Malvasia Nera) [DOC Nardò] Susumaniello
"Antièri" Susumaniello Schola Sarmenti 28€
15% [IGP Salento Rosso]
Primitivo di Manduria "Sessantanni" San Marzano 35€
14,5% [DOC Primitivo di Manduria]
Primitivo di Manduria "Es" Gianfranco Fino 2022 75€
16% [IGT Salento Primitivo]

SARDEGNA
Cannonau "Noras" Santadi 31€
14,5% [DOC Cannonau di Sardegna]
Carignano del Sulcis Superiore "Terre Brune" Santadi 2020 75€
15% [DOC Carignano del Sulcis]
"Turriga" Argiolas 2021 130€
14,5% (Bovale Sardo, Cannonau, Carignano, Malvasia Nera) [IGT Isola dei Nuraghi]
"Turriga" Argiolas 2020 135€
14,5% (Bovale Sardo, Cannonau, Carignano, Malvasia Nera) [IGT Isola dei Nuraghi]

SICILIA
Etna "Alta Mora" Cusumano 34€
13,5% (Nerello Mascalese) [DOC Etna Rosso]

DAL MONDO

Bianchi

Bordeaux - "Chateaux Lary Lacombe" Audy 25€
13% (Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle) Francia
Petit Chenin Blanc Ken Forrester 29€
13,5% Sud Africa
Riesling Trocken Deidesheimer Ortswein Fuber 35€
12% Germania
Chablis Domaine Besson 42€
12% (Chardonnay) Francia
Bourgogne "Cuvee Saint Vincent" Vincent Girardin 45€
13% (Chardonnay) Francia

Rossi

Bordeaux "Chateaux Falousie" Audy 25€
13% (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Francia
Cotes du Rhone Samorens Ferraton 26€
14% (Grenache, Syrah, Cinsault) Francia
Languedoc Peuche Noble Domaine Rostaing 40€
13,5% (Syrah, Grenache, Mourvedre) Francia

Altri Formati

Alta Langa Pas Dosé Contratto Magnum (1.5l) 80€
12,5% (Pinot Nero, Chardonnay) [DOCG Alta Langa]
Franciacorta Brut Ca' del Bosco Magnum (1.5l) 115€
12,5% (Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco) [DOCG Franciacorta]
Alta Langa 'For England' Rosé Pas Dosé Contratto 2016 Magnum (1.5l) 120€
12,5% (Pinot Nero) [DOCG Alta Langa]
"Edda" San Marzano Magnum (1.5l) 60€
14% (Chardonnay, Uvaggi Autoctoni) [IGT Salento Bianco]
Chardonnay 'Vigna San Francesco'
Tasca d'Almerita 2020 Magnum (1.5l) 140€
Primitivo Rosato "Tramari" San Marzano Magnum (1.5l) 50€
13% [IGP Salento]
Bolgheri "Le Volte" Tenuta dell'Ornellaia Magnum (1.5l) 70€
13.5% ernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) [IGT Toscana]
Primitivo di Manduria "Sessantanni" San Marzano Magnum (1.5l) 70€
14,5% [DOC Primitivo di Manduria]
Primitivo di Manduria "Sessantanni" San Marzano Jeroboam (3l) 160€
14,5% [DOC Primitivo di Manduria]

DISTILLATI

WHISKY

[1]

5cl

T = Bassa Torbatura TT= Media Torbatura TTT= Alta Torbatura]

SCOTCH

SPEYSIDE

Ancnoc 12y 40% 8€
Benromach 10y 43% T 8€
Benriach Smoke Season 53% T 9€
Balvenie 12y Double Wood 40% 11€
Linkwood Artist Collective Signatory 10y 48% 12€
Macallan 12y Sherry Cask 40%13€
Mortlach 10y Artist Collective 45% 14€

ISLAND

Talisker Skye 46% TT 8€
Highland Park 10y 40% T 8€
The Hearach Isle of Harris 46% 11€ T

ISLAY

Finlaggan Old Reserve 6y 46% TTT 7€
Laphroaig 10y 48% TTT8€
Ardbeg 10y 46% TTT 8€
Element of Islay Cask Edit 46% TTT 8€
Kilchoman Machir Bay 46% TTT 8€
Kilchoman Sanaig 46% TTT 9€
Port Askaig 8y 46% TTT 9€
Bruichladdich The Classic Laddie 50% 9€
Ardnahoe Infinite Loch 50% TT 10€
Caol Ila Wilson & Morgan 10y PX Finish 58% TT 10€
Port Charlotte 10y 50% TTT 10€
Smokead Tequila Cask 43% TTT 10€
Element of Islay Bourbon Cask 54,5% TTT 10€
Lagavulin 16y 43% TTT 11€
Laphroaig Lore 48% TTT 12€

HIGHLAND

Tomatin Legacy 43% 7€
Glenturret 8y Wilson & Morgan 48% TT 8€
Oban 14y 43% T 9€
Ben Nevis Artist Collective Signatory Vintage 7y 43% 10€

LOWLAND

Clydeside Stobcross 46% 8€
Lochlea Cask Strength 46% 10€

CAMPBELTOWN

Loch Springbank Distillery 46% T 8€
Kilkerran 8y Sherry Cask 57,4% T 9€
Kilkerran 12y 46% T 9€
Kilkerran Heavily Peated Bach 58,6% 9€ TTT
Longrow Peated Springbank Distillery 46% TT 10€
Springbank 10y 46% T 15€
Springbank 12y 56.2% T 15€
Springbank 5Y 100 proof 57,1% 15€
Springbank 15y 46% T 20€
Hazelburn 15y Oloroso Cask 55.8% T 20€
Springbank 18y 46% T 25€

IRISH
Connemara 40% T 7€
Waterford Single Farm Origin 50% 10€
WELSH
Penderyn Legend 41% 7€
ENGLAND
Lakes n. 6 52% 13€
BOURBON
Jim Beam 40% 5€
Wild Turkey 40,5% 5€
Rebel 100 50% 6€
Maker's Mark 45% 6€
Wild Turkey Rye 40,5% 6€
Knob Creek 50% 7€
Woodford Reserve 43% 8€
Russel's Reserve 10y 45% 8€
Hudson Baby 46% 13€
JAPAN
Akashi Blended 40% 8€
Nikka from the Barrel 51% 11€
INDIAN
Kavalan Triple Sherry Cask 40% 10€

Whisky

World Experience
3 assaggi da 2cl. € 14

Whisky Scotch Experience
3 assaggi da 2cl. € 14

RUM

Dos Maderas 5+5 40% Barbados 8€
Trinidad Explora 57% Repubblica di Trinidad e Tobago 8€
Diplomatico Riserva Exclusiva 40% Venezuela 8€
Millonario 15y 40% Perù 8€
Don Papa 40% Filippine 8€
Kirk & Sweeney 40% Repubblica Domenicana 8€
Hampden Estate 8y 46% Jamaica 9€
Zacapa 23y 40% Guatemala 9€
Flor De Cana 18y 40% Nicaragua 10€
Appleton Estate 12y 43% Giamaica 10€
Bally Pyramid 7y 45% Martinica 11€
Dictator 20y 40% Colombia 11€
Clement Single Cask 100% Canne Blu 41,5% Martinica 12€

GRAPPE BIANCHE

Poli Sarpa Big Mama 5€
Bimba Berta 7€

GRAPPE BARRICATE

Poli Sarpa Oro Big Mama 5€ Berta Elisi 7€
Poli Amarone Cleopatra 7€
Bric del Gaian Berta 15€

COGNAC

Peyrot X.O. 40% 10€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Samalens 12y 40% 10€

DIGESTIVI

Mirto|Limoncello|Sambuca|Genziana 4 €
Amari Classici 4 €
Amaro Garbato 5 €
Amaro Formidabile 5 €
Amaro Jefferson 6 €
Passito 5 €
Malvasia 5 €
Chartreuse 6 €
Sherry Pedro Ximenez Osborne 6 €
Brandy Carlos 6 €
Campomilla Anonima Distilleria 6 €

ALLERGENI

GENTILE CLIENTE, LE PREPARAZIONI VENGONO SVOLTE
ALL'INTERNO
DI UN UNICO AMBIENTE 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 - - 3 UOVA - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7
LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 11 SESA
MO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA -
13 LUPINI E DERIVATI - 14 MOLLUSCHI

Ricordiamo alla Gentile Clientela
che la legge vieta la somministrazione e la vendita
di bevande alcoliche
AI MINORI DI ANNI 18

Visita il Nostro Sito
Smile Live Love Ugo