Aperitivo

(dalle 17:00 a chiusura)

Cucina	1
Cocktail	2
Analcolici	3
Gin Tonic Premium	4
Mescita	5
Birre	5
Bollicine	6
Champagne	7
Vini Bianchi	8
Vini Rosati	11
Vini Rossi	12
Vini dal Mondo	16
Altri Formati	16
Whisky	17
Altri Distillati	20
Digestivi	20
Info & Allergeni	21

Vino Biologico

Scelte vitivinicole certificate che tutelano la biodiversità del vigneto e la salute del suolo, garantendo la pura espressione dell'uva.

Smile Live Love

Visita il nostro sito

www.ugoristorante.it

CUCINA

dalle 17:00 a fine servizio
APERITIVO

TERRA

Tagliere di Ugo (x1) 12 (x 2) 23
salumi e formaggi selezionati con compostine e frisellina [1,7,8,12]
Jamón de Cebo de Campo Razza Iberica 19
pane brusco, salsa al pomodoro [1,12]
(*tagliato al coltello - Selezione Mirko Giannella - 90 gr circa*)
Tartare di manzo 16
croccante di carciofi, fonduta di Taleggio [1,4,7]
Focaccia bianca & crudo - Focaccia bianca & mortadella [1,5,6,8] 10
Crudo & Bufala [7] 14

MARE

Tartare di ombrina 17
pera al balsamico, caviale di senape, nocciole tostate [4,7,8,10,12]
Cartoccio dorato di calamari & gamberi 17
composta di cipolle dolci di Tropea [1,2,7,12,14]
Alice & Frisa 10
friselline pugliesi con burrata e alici [1,4,7,12]

VEG

Selezione di formaggi, miele e chutney di pere 19
(ricottina di bufala 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) [1,6,7,8,12]
Mozzarella di Bufala - (Caserta - *250 gr*) [7] 9
Polentina dorata e porcini [1,7] 13
timo sfogliato, aglio nero, pecorino di fossa
Bon Bon patate e provola su maionese ai porcini home made [1,3,7,10,12] 10
Pasta cresciuta, sugo di pomodoro e grana [1,7,9] 6
Hummus di ceci e zucca, pane carasau [1,11] 9
Patatine fritte 5
Focaccia bianca con rosmarino [1,5,6] 4,50

LA FORMULA UGO €17

dalle 17:00 fino alle 19:45

Taglierino con sei assaggi degustazione

Crostino di polenta dorata e porcini, pecorino di fossa [1,7]
Ricottina di bufala - granella di pistacchio [7,8]
Frisella, burrata e pomodorino candito [1,7,12]
Pasta cresciuta - sugo di pomodoro e grana [1,7,9]
Hummus di ceci e zucca - pane carasau [1,11]
Bon Bon patate e provola con maionese ai porcini [1,3,7,10,12]



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 o analcolico tra i nostri Grandi Classici

IL COSTO DEL SERVIZIO E' DI 1 € / OSPITE

COCKTAIL CLASSICI

SPRITZ

Aperol (Aperol, Prosecco) 7€
Campari (Campari, Prosecco) 7€
Cynar (Cynar, Prosecco) 7€
Sarti Rosa (Sarti Rosa, Prosecco) 7€
Acqua di Cedro (Acqua di Cedro Nardini, Prosecco, Menta) 7€
Limoncello (Limoncello Pallini, Prosecco, Limone) 7€
Hugo (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 del Professore)
Gin Tonic 8€
(Gin Bickens, Fever Tree 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, Sciroppo di Zucchero, Magic Velvet) [1]
Old Fashioned 9€
(Whisky Wild Turkey, Angostura Bitter, Soda, Zolletta di zucchero) [1]
Manhattan 9€
(Whisky Wild Turkey Rye Bourbon, Vermouth 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 9€
(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, Crema di Rafano, Sale, Pepe) [3,4,7,9]
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 Señorita
(Tequila Espolòn infusa con Jalapeño e Peperone, Sciroppo d'Agave,
Lime e Crusta di Beso Picante)

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

ANALCOLICI

Gin Tonic Alcol Free 8€
(Gin 0.0, Fever Tree Tonic)

Virgin Mojito 7€
(Succo di Lime, Menta, Fever Tree Lemon, Zucchero)

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

Virgin Mary 7€
(Succo di Pomodoro, Succo di Limone,
Salsa Worcester, Bitter all' Habanero, Sale, Pepe) [4,9]

Spritz Analcolico 7€
(Monin Bitter Analcolico, Crodino, Succo di Arancia)

Ready to DRINK

Campari Soda 3,5€
Aperol Soda 3,5€

SOFTDRINK € 5

solo per il dopocena

GIN TONIC 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€
NEW! **Another Hendrick's** 44% 10€

Bulldog Bold Black 47% Inghilterra 9€
Apium 40% Inghilterra 9€
Apium al Pompelmo Rosa 40% Inghilterra 10€
Sipsmith 41,5% Inghilterra 9€
Hepple 45% Inghilterra 10€
Martin Miller's 40% Inghilterra 10€
London N.3 46% Inghilterra 10€
Tanqueray Dry 43% Scozia 9€
Tanqueray Ten 47,5% Scozia 10€
Height of 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€
Solo 40% Italia 9€
Ondina 45% Italia 10€
Del Professore À la Madame 43,7% Italia 10€
Gil 43% Italia 10€
Ginarte 43,5% Italia 10€
Ginarte Pomegranate 43,5% 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€

in MESCITA

i Bianchi

Chardonnay 'Domodo' San Marzano 5,5€
12% Puglia
Pecorino Zaccagnini 5,5€
13% Abruzzo
Gewurztraminer 'Ceslar' Kellerei Bozen 7,5€
14,5% Alto Adige

i Rossi

Primitivo 'Domodo' San Marzano 5,5€
12% Puglia
Montepulciano Zaccagnini 5,5€
12,5% Abruzzo
Valpolicella 'Montecorna' Classico Sup. Ripasso Farina 7,5€
14% Veneto

il Rosato

Primitivo 'Tramari' San Marzano 6,5€
13% Puglia

le Bollicine

'C27'CuveeSant'Orsola 5€

Prosecco Millesimato Rosato Brut Sant'Orsola 6,5€
(Glera, Pinot Nero)

Oltrepò Pavese Blanc de Noirs Dosaggio Zero 'Sessanta' Luca Bellani 8,5€
(Pinot Nero)



MESCITA DEL GIORNO?
CHIEDI ALLO STAFF
LE NOSTRE PROPOSTE

le BIRRE [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%
Weiss Lauterbacher 0,5l 6€
Germania 5,3%
Strong Amber Ale Rousse Corsendonk 0,33l 6€
Belgio 8%



BOLLICINE ITALIANE

- Prosecco -

Sant'Orsola-'C27' 19€
Vino Spumante · Brut

Sant'Orsola - 'Luxury' Millesimato 23€
Prosecco DOC · Brut (Glera)

Sant'Orsola - 'Luxury' Rosè Millesimato 24€
Prosecco DOC · Brut (Glera, Pinot Nero)

- Oltrepò Pavese -

Luca Bellani - 'Sessanta' 36€
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG · Dosaggio Zero · Blanc de Noirs (Pinot Nero)

Luca Bellani - 'Centoventi' Rosè 40€
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG · Dosaggio Zero (Pinot Nero)

- Franciacorta -

Ronco Calino - Brut 38€
Franciacorta DOCG (Chardonnay, Pinot Nero)

Ronco Calino - Satén 40€
Franciacorta DOCG · Brut (Chardonnay)

Ronco Calino - 'Radijan' Rosé 43€
Franciacorta DOCG · Brut (Pinot Nero)

Ca' del Bosco - 'Cuvée Prestige Edizione 48' 60€
Franciacorta DOCG · Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Ronco Calino - 'Pair Riserva 2013' 90€
Franciacorta DOCG Riserva · Brut Nature · Blanc de Noirs (Pinot Nero)

- Alta Langa -

Poderi Colla - 'Pietro Colla' 39€
Alta Langa DOCG · Extra Brut · Blanc de Noirs (Pinot Nero, Nebbiolo)

Contratto - 'For England 2020' 70€
Alta Langa DOCG · Pas Dosè · Blanc de Noirs (Pinot Nero)

-Trento DOC -

Letrari-Dosaggio Zero 42€
Trento DOC (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)

Letrari - 'Quore Riserva 2016' 65€
Trento DOC Riserva · Brut · Blanc de Blancs (Chardonnay)

- Metodo Classico di Vitigni Autoctoni -

Surrau -BlancdeNoirs39€
Metodo Classico VSQ · Dosaggio Zero (Cannonau)

CHAMPAGNE

(e Bollicine Francesi)

Antech - Cuvée Françoise Rosé 36€

Crémant de Limoux AOP · Brut (Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot Noir)

Domaine Schoffit - Crémant d'Alsace 38€

Crémant d'Alsace AOP (Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris)

Lallier - 'Réflexion R.21' 55€

Champagne AOC · Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)

Désautels-Cuiret - Rosé Grand Cru 60€

Champagne AOC · Brut (Chardonnay, Pinot Noir)

Lallier - Blanc de Blancs Grand Cru 75€

Champagne AOC · Brut (Chardonnay)

Demière - 'Es'Sens' Blanc de Meuniers 75 €

Champagne AOC · Brut Nature (Meunier)

Bollinger - 'Special Cuvée' 100€

Champagne AOC · Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)

Ruinart - 'R de Ruinart' 100€

Champagne AOC · Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)

Laurent-Perrier - Cuvée Rosé 110€

Champagne AOC · Brut (Pinot Noir)

Bollinger - 'La Grande Année 2014' 250€

Champagne AOC · Brut Millésimé (Pinot Noir, Chardonnay)

Krug - 'Grande Cuvée 172ème Édition' 450€

Champagne AOC · Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)

VINI

Bianchi

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

PIEMONTE
Arneis Prunotto 27€
13% [Langhe DOC]
'Bel Amì' Boroli 33€
13,5% (Chardonnay) [Langhe DOC]
Timorasso Derthona Massa 39€
13,5% [Colli Tortonesi DOC]

LIGURIA
Pigato 'Cycnus' Poggio dei Gorlieri 29€
13,5% [Riviera Ligure di Ponente DOC]

LOMBARDIA
Lugana Patrizia Cadore 26€
13,5% (Turbiana) [Lugana DOC]
Pinot Nero (*vinificato bianco*) 'Sillery' Frecciarossa 27€
13,5% [Oltrepo' Pavese DOC]

TRENTINO ALTO ADIGE
Riesling 'Hochkofler' Kellerei Bozen 25€
13,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Gewurztraminer 'Ceslar' Kellerei Bozen 26€
14,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Muller Thurgau Elena Walch 26€
12,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Pinot Grigio Tiefenbrunner 26€
13% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Sauvignon 'Vette' Tenuta San Leonardo 26€
12,5% [Vigneti delle Dolomiti IGT]
Chardonnay Elena Walch 27€
13% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Kerner 'Luxs' Niklas 27€
14% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Pinot Bianco Elena Walch 27€
13% [Alto Adige/Sud Tirolo DOC]
Sauvignon Riserva 'Greel' Kellerei Bozen 39€
15% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Gewurztraminer 'Vigna Kastelaz' Elena Walch 2022 55€
14,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Muller Thurgau Riserva 'Vigna Feldmarschall' Tiefenbrunner 2022 65€
13,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]

VENETO
Soave Classico 'Straforte' Graziano Prà 33€
12,5% (Garganega) [Soave DOC]

FRIULI VENEZIA GIULIA
Ribolla Gialla 'Think Yellow' Primosic 29€
12,5% [Venezia Giulia IGT]
Friulano Primosic 31€
13% [Collio DOC]
Vitovska Kante 40€
12% [Venezia Giulia IGT]
Ribolla Gialla Riserva (*macerato*) Primosic 2020 65€
13,5% [Collio DOC]
'Terre Alte' Livio Felluga 2021 120€
13% (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano) [Rosazzo DOCG]

TOSCANA
'Lungocosta' Caccia al Piano 39€
14,5% (Vermentino, Sauvignon Blanc) [Bolgheri Bianco DOC]
Pomino Riserva 'Benefizio' Frescobaldi 43€
13,5% (Chardonnay) [Pomino DOC]

MARCHE
Verdicchio 'Casal di Serra' Classico Sup. Umani Ronchi 24€
13% [Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC]
Verdicchio 'Plenio' Classico Sup. Ris. Umani Ronchi 34€
14% [Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG]
'Io sono Gaia non sono Lucrezia' Le Caniette 41€
14% (Pecorino) [Offida Pecorino DOCG]

UMBRIA
Pinot Grigio Ramato 'Cecapecore' Favaroni 22€
13% [Umbria IGT]
'Orzalume' Castello di Corbara 28€
13,5% (Grechetto, Sauvignon Blanc) [Umbria IGT]
'Conte della Vipera' Castello della Sala Antinori 44€
13% (Sauvignon Blanc, Sèmillon) [Umbria IGT]
'Cervaro della Sala' Castello della Sala Antinori 2024 90€
13% (Chardonnay, Grechetto) [Umbria IGT]

LAZIO
Bellone 'Platone' Tenute Filippi 26€
13,5% [Lazio IGT]
Frascati Superiore 'Racemo' L'Olivella 27€
12,5% (Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Bellone, Grechetto) [Frascati Sup. DOCG]
Malvasia Puntinata 'Tellenae' Manfredi Stramacci 29€
14% [Lazio IGT]

ABRUZZO
Pecorino Zaccagnini 19€
13% [Abruzzo DOC]
Trebbiano d'Abruzzo 'Di Vérto' Torre dei Beati 34€
14% [Trebbiano d'Abruzzo DOC]

CAMPANIA

Falanghina del Taburno 'Bonea' Masseria Frattasi 25€
13,5% [Falanghina del Sannio - Sottozona Taburno DOC]
Sauvignon Blanc '920' Masseria Frattasi 30€
12,5% [Sauvignon Beneventano IGT]
Biancolella d'Ischia Cenatiempo 33€
12,5% [Biancolella Ischia DOC]
Fiano di Avellino 'Sequenzha' Benito Ferrara 33€
13,5% [Fiano di Avellino DOCG]
Greco di Tufo 'Vigna Cicogna' Benito Ferrara 38€
13,5% [Greco di Tufo DOCG]
Falanghina (Vendemmia Tardiva) 'Donnalaura' Masseria Frattasi 39€
13,5% [Falanghina del Sannio - Sottozona Taburno DOC]
'Furore' Marisa Cuomo 41€
13,5% (Falanghina, Biancolella) [Costa d'Amalfi DOC]
'Fiorduva' Marisa Cuomo 2024 110€
14,5% (Ripoli, Fenile, Ginestra) [Costa d'Amalfi DOC]

PUGLIA

Chardonnay 'Domodo' San Marzano 19€
12% [Puglia IGT]
'Edda' San Marzano 29€
14% (Chardonnay, uvaggi autoctoni) [Salento Bianco IGT]

CALABRIA

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

SARDEGNA

Vermentino 'Costamolino' Argiolas 25€
13,5% [Vermentino di Sardegna DOC]
Vermentino 'Is Argiolas' Argiolas 31€
14,5% [Vermentino di Sardegna DOC]

SICILIA

Catarratto 'Ràpio' Graffetta 26€
12,5% [Terre Siciliane IGT]
Grillo 'Cavallo delle Fate' Tasca d'Almerita 31€
13% [Bianco Sicilia DOC]
Etna 'Alta Mora' Cusumano 34€
12,5% (Carricante) [Etna Bianco DOC]
Malvasia secca di Vulcano 'Vigna di Paola' Tenuta Capofaro 42€
12,5% [Salina IGT]
Chardonnay 'Vigna San Francesco' Tasca d'Almerita 2023 65€
13% [Contea di Sclafani DOC]

Rosati

TRENTINO ALTO ADIGE
Lagrein 'Gemma' San Leonardo 27€
12,5% [Trento DOC]

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

LAZIO
Nero Buono 'Ipazia' Tenuta Filippi 26€
13,5% [Lazio IGT]

ABRUZZO
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini 19€
12,5% (Montepulciano) [Cerasuolo d'Abruzzo DOC]

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

PUGLIA
Primitivo 'Tramari' San Marzano 25€
13% [Salento IGP]

ROSÉ



VINI

Rossi

PIEMONTE
Dolcetto d'Alba Prunotto 26€
13,5% [Dolcetto d'Alba DOC]
Barbera d'Alba Pio Cesare 31€
14,5% [Barbera d'Alba DOC]
Barbera 'Bansella' Prunotto 31€
14% [Nizza DOCG]
Nebbiolo '1661' Boroli 32€
14% [Langhe DOC]
'Monleale' Vigneti Massa 39€
14,5% (Barbera) [Colli Tortonesi DOC]
Nebbiolo d'Alba 'Bernardina' Ceretto 40€
14% [Nebbiolo d'Alba DOC]
Barolo Boroli 2020 55€
14% (Nebbiolo) [Barolo DOCG]
Barbaresco Pio Cesare 2021 85€
14,5% (Nebbiolo) [Barbaresco DOCG]
Barolo Bussia Poderi Aldo Conterno 2021 140€
14,5% (Nebbiolo) [Barolo DOCG]
Barbaresco Gaja 2022 350€
14% (Nebbiolo) [Barbaresco DOCG]
Barbaresco Gaja 2021 360€
14% (Nebbiolo) [Barbaresco DOCG]
Barbaresco Gaja 2020 380€
14% (Nebbiolo) [Barbaresco DOCG]

LOMBARDIA
Pinot Nero 'Idea' Luca Bellani 25€
13% [Oltrepò Pavese DOC]

ALTO ADIGE
Schiava Classico Sup. Lago di Caldaro 'Klaser Hecht' Niklas 26€
12,5% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
'Terre di San Leonardo' Tenuta San Leonardo 27€
13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) [Vigneti delle Dolomiti IGT]
Lagrein Elena Walch 28€
13% [Alto Adige/Sud Tirolo DOC]
Pinot Nero Elena Walch 30€
13% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Teroldego Letrari 30€
13,5% [Vigneti delle Dolomiti IGT]
Lagrein Riserva 'Taber' Kellerei Bozen 2022 55€
14% [Alto Adige/Sudtirol DOC]
Pinot Nero Riserva 'Matan' Pfitscher 2023 60€
13,5% [Alto Adige/Sud Tirolo DOC]
'San Leonardo' Tenuta San Leonardo 2019 130€
13% (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot) [Vigneti delle Dolomiti IGT]

VENETO

Valpolicella Ripasso Classico Sup. 'Montecorna' Farina 27€
14% (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) [Valpolicella Ripasso DOC]
Valpolicella Classico Sup. "Morandina" Graziano Prà 31€
12,5% (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta) [Valpolicella DOC]
Carmenere "Più" Inama 32€
13,5% (Carmenere, Merlot) [Veneto IGT]
"Palazzo della Torre" Cantina Allegrini 38€
13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese) [Verona IGT]
Amarone della Valpolicella Classico Ris. "Montefante" Farina 2017 65€
16% (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella) [Amarone DOCG] **Amarone della Valpolicella Classico Bertani 2015** 170€
15% (Corvina, Rondinella) [Amarone DOCG]

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot Primosic 32€
14% [Collio DOC]

TOSCANA

Chianti Classico Riserva Rocca di Castagnoli 30€
14,5% (Sangiovese, Foglia Tonda, Pugnitello) [Chianti Classico Riserva DOCG]
Morellino di Scansano Podere 414 31€
14,5% (Sangiovese, Colorino) [Morellino di Scansano DOCG]
Rosso di Montalcino 'Campo ai Sassi' 32€
Tenuta Castel Giocondo Marchesi Frescobaldi
13,5% (Sangiovese) [Rosso di Montalcino DOC]
Nobile di Montepulciano Contucci 34€
14% (Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo Nero) [Nobile di Montepulciano DOCG]
'Le Volte' Tenuta dell'Ornellaia 35€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) [Toscana IGT]
Bolgheri 'Ruit Hora' Caccia al Piano 37€
14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah) [Bolgheri DOC]
'Tassinaia' Castello del Terriccio 40€
14,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot) [Toscana Rosso IGT]
'Lucente' Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi 40€
14% (Sangiovese, Merlot) [Toscana IGT]
Bolgheri 'Il Bruciato' Tenuta Guado al Tasso Antinori 42€
14% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot) [Bolgheri DOC]
'Le Difese' Tenuta San Guido 43€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) [Toscana IGT]
Malbec 'Vie Cave' Fattoria Aldobrandesca Antinori 45€
14% [Toscana IGT]
'Soffocone' Bibi Graetz 2024 50€
14,5% (Sangiovese) [Toscana IGT]
Brunello di Montalcino 'Tenuta Castel Giocondo' Marchesi Frescobaldi 2020 55€
15% (Sangiovese) [Brunello di Montalcino DOCG]
Bolgheri 'Le Serre Nuove' Tenuta dell'Ornellaia 2024 70€
14,5% (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) [Bolgheri DOC]
Bolgheri 'Le Serre Nuove' Tenuta dell'Ornellaia 2023 75€
14,5% (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) [Bolgheri DOC]

'Guidalberto' Tenuta San Guido 2023 75€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot) [Toscana IGT]
Bolgheri Superiore 'Caccia al Piano' Caccia al Piano 2022 80€
14,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) [Bolgheri DOC]
'Luce' Tenuta Luce Marchesi Frescobaldi 2020 150€
14,5% (Merlot, Sangiovese) [Toscana IGT]
'Tignanello' Antinori 2023 150€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Toscana IGT]
'**Tignanello**' **Antinori 2022** 155€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Toscana IGT]
'Tignanello' Antinori 2021 160€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Toscana IGT]
'Tignanello' Antinori 2016 200€
14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Toscana IGT]
Bolgheri Superiore 'Ornellaia' Tenute dell'Ornellaia 2022 300€
14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) [Bolgheri DOC]
'Sassicaia' Tenuta San Guido 2023 370€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Bolgheri Sassicaia DOC]
'Sassicaia' Tenuta San Guido 2022 380€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Bolgheri Sassicaia DOC]
'Sassicaia' Tenuta San Guido 2021 400€
13,5% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [Bolgheri Sassicaia DOC]

MARCHE
Lacrima di Morro d'Alba 'Fonte del Re' Umani Ronchi 24€
13% [Lacrima di Morro d'Alba DOC]
Rosso Conero 'San Lorenzo' Umani Ronchi 24€
13,5% (Montepulciano) [Rosso Conero DOC]
Rosso Piceno Superiore 'Morellone' Le Caniette 32€
14,5% (Montepulciano, Sangiovese) [Piceno Superiore DOC]
Rosso Conero Riserva 'Cumaro' Umani Ronchi 34€
13% (Montepulciano) [Conero Riserva DOCG]
'Pelago' Umani Ronchi 45€
14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano) [Marche Rosso IGT]

UMBRIA
'Cecapecore' Favaroni 22€
15% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino) [Umbria IGT]
Rosso di Montefalco Antonelli 25€
14% (Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano) [Montefalco Rosso DOC]
Sangiovese 'Thybris' Castello di Corbara 29€
14% [Lago di Corbara DOC]
Sagrantino di Montefalco Antonelli 38€
15% [Montefalco Sagrantino DOCG]

LAZIO
Cesanese 'Silene' Damiano Ciolli 29€
14% [Cesanese di Olevano Romano DOC]
Cesanese del Piglio 'Priore Mozzatta' La Visciola 2021 60€
14,5% [Cesanese del Piglio DOCG]
'Montiano' Famiglia Cotarella 2021 80€
14,5% (Merlot) [Lazio IGT]

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini 19€
12,5% [Montepulciano d'Abruzzo DOC]
'Edizione 5 Autoctoni' Fantini Farnese 2021 50€
14,5% (Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera)
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 'Mazzamurello' Torre dei Beati 2021 50€
14,5% [Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC]

CAMPANIA

Aglianico 'Caudium' Masseria Frattasi 28€
14% [Beneventano IGP]
'Furore' Marisa Cuomo 41€
13% (Aglianico, Piedirosso) [Costa d'Amalfi DOC]
Taurasi 'Vigna Quattro Confini' Benito Ferrara 50€
13,5% (Aglianico) [Taurasi DOCG]

BASILICATA

Aglianico 'L'atto' Cantine del Notaio 27€
13,5% [Basilicata IGT]

PUGLIA

Primitivo 'Domodo' San Marzano 19€
12% [Puglia IGP]
'Nerio' Riserva Schola Sarmenti 26€
14% (Negramaro, Malvasia Nera) [Nardò DOC]
Susumaniello 'Antièri' Schola Sarmenti 28€
15% [Salento Rosso IGP]
Primitivo di Manduria 'Sessantanni' San Marzano 35€
14,5% [Primitivo di Manduria DOC]
Primitivo di Manduria 'Es' Gianfranco Fino 2022 75€
16% [Salento Primitivo IGT]

SARDEGNA

Cannonau Superiore 'Pentima' Surrau 39€
14,5% [Cannonau di Sardegna Riserva DOC]
'Barriu' Surrau 42€
14% (Cabernet Sauvignon, Syrah, varietà autoctone) [Isola dei Nuraghi IGT]
Carignano del Sulcis Superiore 'Terre Brune' Santadi 2020 75€
15% [Carignano del Sulcis DOC]
'Turriga' Argiolas 2021 130€
14,5% (Bovale Sardo, Cannonau, Carignano, Malvasia Nera) [Isola dei Nuraghi IGT]
'Turriga' Argiolas 2020 135€
14,5% (Bovale Sardo, Cannonau, Carignano, Malvasia Nera) [Isola dei Nuraghi IGT]

SICILIA

Nero d'Avola Graffetta 22€
13% [Sicilia DOC]
Etna 'Alta Mora' Cusumano 34€
13,5% (Nerello Mascalese) [Etna Rosso DOC]

DAL MONDO

Bianchi

Bordeaux - 'Chateaux Lary Lacombe' Audy 25€
13% (Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle) Francia
Bourgogne 'Cuvee Saint Vincent' Vincent Girardin 50€
13% (Chardonnay) Francia
Chablis Premier Cru 'Fourchaume' Domaine Thierry Mothe 55€
13% [Chablis Premier Cru AOC] Francia

Petit Chenin Blanc Ken Forrester 29€
13,5% Sud Africa
Riesling Trocken Deidesheimer Ortswein Fuber 35€
12% Germania

Rossi

Bordeaux 'Chateaux Falousie' Audy 25€
13% (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Francia
Cotes du Rhone Samorens Ferraton 26€
14% (Grenache, Syrah, Cinsault) Francia



CERCHI ALTRI FORMATI?
CHIEDI ALLO STAFF
LA CARTA DEDICATA!

DISTILLATI

WHISKY

[1]

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€
Macallan 12y Sherry Cask 40% 13€

ISLAND

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

ISLAY

Finlaggan Old Reserve 6y 46% TTT 7€
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€
Port Charlotte 10y 50% TTT 10€
Smokehead 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€
Oban 14y 43% T 9€

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 Batch 58,6% TTT 9€
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€

INDIPENDENTI E SELEZIONATORI

Thomson Bros x Campervan 8y Blended single malt scotch whisky 46% 8€

Glen Turret 8y Wilson & Morgan 48% Highland TT 8€

Glen Garioch 10y Sherry Cask Cadenhead's 46% Highland 10€

Caol Ila 10y PX finish Wilson & Morgan 58% Islay TT 10€

Ardmore 11y Port Cask Cadenhead's 46% Highland TT 10€

Ben Nevis 7y Artist Collective Signatory Vintage 43% Highland 10€

Linkwood 10y Artist Collective Signatory vintage 48% Speyside 12€

Aultmore 12y Fino & Manzanilla Casks Cadenhead's 46% Speyside 12€

Mortlach 10y Artist Collective Signatory Vintage 48% Speyside 14€



IRISH
Connemara 40% T 7€
Waterford Single Farm Origin 50% 10€

WELSH
Penderyn Legend 41% 7€

ENGLAND
Lakes n. 6 52% 13€

BOURBON
Wild Turkey 40,5% 5€
Maker's Mark 45% 6€
Wild Turkey Rye 40,5% 6€
Knob Creek 50% 7€
Woodford Reserve 43% 8€
Russell's Reserve 10y 45% 8€
Hudson Baby 46% 13€

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

TAIWAN
Kavalan Triple Sherry Cask 40% 10€

Whisky

World Experience
3 assaggi da 2cl. € 14

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 Reserva Exclusiva 40% Venezuela 8€
Millonario 15y 40% Perù 8€
Don Papa 40% Filippine 8€
Kirk & Sweeney 40% Repubblica Dominicana 8€
Hampden Estate 8y 46% Jamaica 9€
Zacapa 23y 40% Guatemala 9€
Appleton Estate 12y 43% Giamaica 10€
Bally Pyramid 7y 45% Martinica 11€
Dictador 20y 40% Colombia 11€
Clement Single Cask 100% Canne Blu 41,5% Martinica 12€

GRAPPE BIANCHE

Sarpa Big Mama - Poli 5€
Bimba - Berta 7€

GRAPPE BARRICATE

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

COGNAC

Peyrot X.O. 40% 10€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Samalens 12y 40% 10€

DIGESTIVI

Mirto | Limoncello Pallini | Sambuca | Genziana 4 €
Amari Classici 4 €
Amaro Formidabile 5 €
Amaro Jefferson 6 €
Passito 5 €
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
1 1 SESAMO - 1 2 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:
www.ugoristorante.it

Smile Live Love Ugo