CUCINA

Crediamo nella cucina espressa, dove ogni ingrediente
viene valorizzato al momento.
Collaboriamo solo con produttori che condividono
la nostra idea di genuinità e portiamo in tavola
esclusivamente quello di cui ci innamoriamo.
La nostra accoglienza e i nostri sorrisi
sono sempre offerti con il cuore.



CHI TE FA SORRIDE, TE SARVA ´A VITA SENZA SAPELLO

ANTIPASTI

TERRA

Tartare di manzo 16
croccante di carciofi, fonduta di Taleggio [1,4,7]

Sformato di patate e cime di rapa ajo e ojo 13
cremoso di caciotta romana, crumble di guanciale [1,3,7]

Maritozzo & Vaccinara 15
sfilacciato di vaccinara CBT, crema di carota, fili di sedano croccante [1,3,7,9]

Jamón de Cebo de Campo Razza Iberica 19
pane brusco, salsa al pomodoro
(*tagliato al coltello - Selezione Mirko Giannella - 90 gr circa*) [1,12]

MARE

Maritozzo salato con baccalà mantecato 15
zucca, pomodoro secco, polvere di olive [1,3,4,7,12]

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]

VEGETARIANI

Carciofo alla romana a cottura lenta 8
(*presente in carta nel rispetto della stagionalità*
e quando la qualità supera i nostri standard) [1]

Polentina dorata e porcini 13
timo sfogliato, aglio nero, pecorino di fossa [1,7]

Mozzarella di Bufala 9
(Caserta - *250 gr*) [7]

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) [1,7,8,12]



SE L'ALLIERO

Focaccia bianca con rosmarino [1,5,6] 4,5
Cestino di pane casareccio [1] 2

(*Pasta Artigianale 'Livi Mastri Pastai dal 1956'*

PRIMI

DALLA TRADIZIONE ROMANA (TONNARELLO) 13

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

TERRA

Gnocchi artigianali con ragù bianco di manzo 15
cremosi al grana [1,3,7,9]

Cappellacci lavorati a mano allo stracotto di manzo al Barolo 19
burro nocciola, timo, gocce di Taleggio [1,3,7,9,12]

MARE

Tonnarello alici, battuto di cime di rapa e burrata di bufala 16
mollica dorata, pomodoro caramellato [1,3,4,7]

Fusillone alla genovese di tonno fresco 16
mantecato al pecorino, stufato lento di cipolle dorate, carote, alloro [1,3,4,7]

Risotto zucca, gamberi e lime 17
[2,7]

VEGETARIANI

Risotto carciofo e pera confit 16
pepe rosa, pecorino romano [1,3,7]

Fettuccina ai porcini 19
(presente in carta fresco nel rispetto della stagionalità
e quando la qualità supera i nostri standard) [1,3,7]

Zuppetta di fagioli e patate 12
castagne, zucca, grana [3,7]



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

SECONDI & CONTORNI

TERRA

Polpette come Roma comanda 15
salsa di pomodoro, pane brusco [1,3,7,9]

Filetto di maialino laccato al miele e Cesanese 16
soffice di patate dolci, nocciole [7,8,12]

Vaccinara & Puntarella 18
riccioli di puntarelle, crema di carote [9]

Tagliata di manzo Premium 22
salsa chimichurri, patate arrosto [12]

MARE

Calamaro pieno di sé su crema di ceci e zucca 17
panure di panko, grana, olive leccino, patate [1,3,7,11,12,14]

Tonno fresco scottato con insalatina invernale di finocchi 18
olive, gel di arancia [4,12]

Filetto di ombrina scottato al burro salato 19
ortaggi di stagione al vapore, scorza di limone [4,7]

I BURGER DI UGO

Bun artigianale[1]

servito con patate al forno

Ugo Burger 17
manzo selezionato, pomodoro, insalata, provola, bacon - mayo h.m ai porcini [1,3,4,7,10,12]

Orto Burger 14
lenticchie, ceci, puntarelle, pomodoro, composta di cipolle rosse di Tropea [7,9,12]



CONTORNI

Patate al forno o fritte 5

Insalata invernale di finocchi 6
olive e gel di arancia [12]

Cime di rapa ripassate o all'agro 6

Puntarelle alla romana con alici [4,12] 7

Terrina di funghi porcini e patate 7

DOLCI

Tiramisù 6
[1,3,7]

Mela & Cannella 6
tortino tiepido, crema pasticcera
[1,3,7]

Panna cotta limone & zenzero 6
crumble di pastafrolla [1,3,7,8,12]
(*anche nella versione* GLUTEN FREE)

Tortino di cioccolato fondente 7
in doppia consistenza, panna montata
[1,3,6,7]

Frolla al cacao, pere caramellate al miele 7
crema namelaka al cioccolato bianco, nocciole tostate
[1,3,6,7,8]

*

Tagliata di ananas e melone invernale 5



CHI VOLE INTENNE, INTENDA
... TUTTI GLI ALTRI IN CAMPER

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 DI 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

PUNTO E, A CAPO

INFO

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.

E' COMUNQUE CONSIGLIABILE LA CONSULTAZIONE
DEL <LIBRO DEGLI INGREDIENTI SITO IN CASSA>

SI SEGNALA INOLTRE CHE ALCUNE PREPARAZIONI BASE
VENGONO ACQUISTATE ALL'ESTERNO,
POTREBBERO QUINDI CONTENERE
CONTAMINAZIONI DICHIARATE DAL PRODUTTORE

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

Per garantire sempre la massima qualità, privilegiamo l'utilizzo di materie prime fresche. Qualora queste non fossero disponibili sul mercato o non rispondessero ai nostri standard qualitativi, ci riserviamo di utilizzare prodotti congelati all'origine (*). Inoltre, per la tua sicurezza, il pesce destinato al consumo a crudo (**) è sottoposto ad abbattimento termico preventivo, in ottemperanza al Reg. CE 853/2004. Tra i nostri possibili prodotti: (*) calamari, gamberi, porcini, polpette di manzo, tortino di cioccolato, pane gluten free (**) Ombrina e tonno (nelle preparazioni a crudo)

IL COSTO DEL SERVIZIO E' DI 1€ / OSPITE

SMILE LIVE LOVE

Visita
il nostro sito

www.ugoristorante.it

