

Ugo

Epocera

(dalle 23:00 a chiusura)

Cocktail	1
Gin Tonic Premium	2
Birre	3
Mescita	4
Bollicine	5
Vini Bianchi	6
Vini Rossi	9
Vini Rosati	11
Vini dal Mondo	12
Magnum	12
Distillati	13
Digestivi	15
Finger Food	16
Dolci	17
Info & Allergeni	17

SMILE LIVE LOVE

Visita
il nostro sito





Cocktails

I Grandi Classici

Aperol Spritz 7€

(Aperol, Prosecco, Soda)

Campari Spritz 7€

(Campari, Prosecco, Soda)

Hugo Spritz 7€

(Liquore al Sambuco, Prosecco, Lime, Menta)

Cynar Spritz 7€

(Cynar, Prosecco, Soda)

Americano 7€

(Campari, Vermouth Cinzano Rosso, Soda)

Negroni 8€

(Gin Bickens, Campari, Vermouth Cinzano Rosso)

Negroni Premium 10€

(Gin Bulldog, Campari, Vermouth del Professore)

Gin Tonic 7€

(Gin Bickens, Acqua tonica)

Martini Cocktail 8€

(Gin Bickens, Vermouth Cinzano Dry, Oliva o Scorza di Limone)

Whisky Sour 8€

(Whisky Wild Turkey, Succo di Limone, Zucchero Liquido, Magic Velvet)

Old Fashioned 8€

(Whisky Wild Turkey, Angostura Bitter, Soda, Zolletta di zucchero)

Manatthan 8€

(Whisky Wild Turkey Rye o Bourbon, Vermouth Cinzano Rosso, Angostura Bitter, Manatthan Cherry)

Mint Julep 9€

(Whisky Wild Turkey, Zucchero, Menta)

Penicillin 10€

(Laphroaig 10y, Johnnie Walker Black Label, Succo di Limone, Zenzero fresco, Sciroppo di Miele)

Mojito 8€

(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)

Caipirinha 8€

(Cahacha, Zucchero, Lime)

Moscow Mule 7€

(Vodka Skyy, Ginger beer, Succo di Lime)

Blody Mary 9€

(Vodka Skyy, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcester, Tabasco, Sale, Pepe)

Margarita 8€

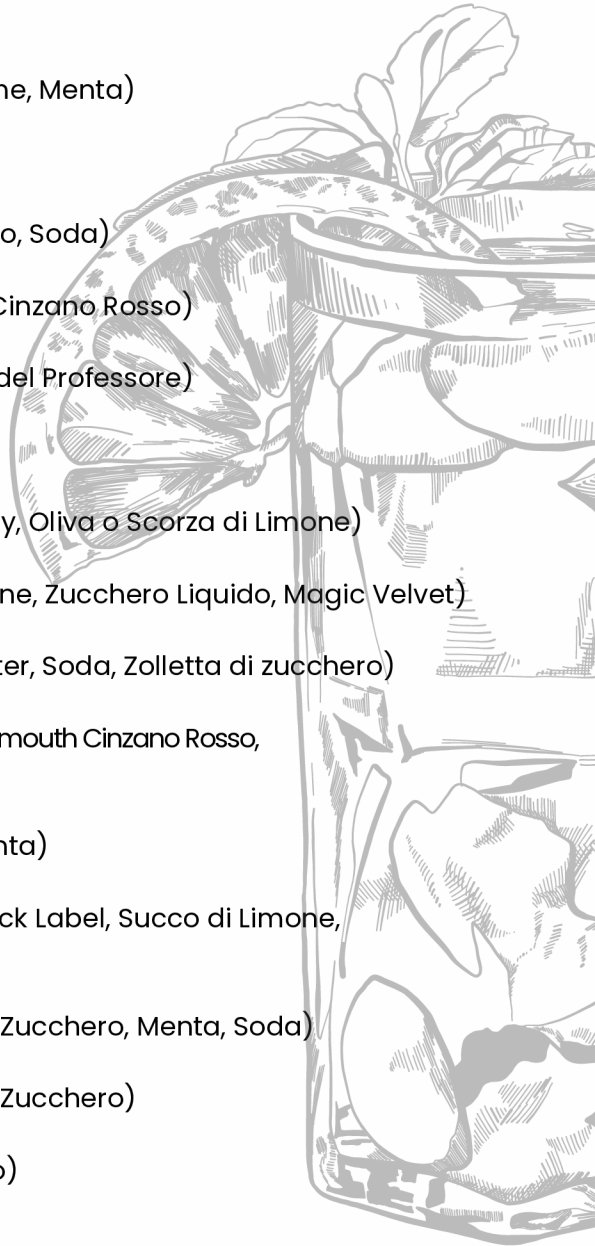
(Tequila Espolon, Cointreau, Succo di Lime, Crusta di Sale)

Paloma 8€

(Tequila Espolon, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Soda al Pompelmo Rosa)

Batanga 8€

(Tequila Espolon, Succo di Lime, Coca Cola, Crusta di sale)





I Signatures 9€

Hey Phil

(Gin Nordes, Succo di Limone, Sciroppo al Passion Fruit, Soda al Pompelmo Rosa)

Burlesque

(Gin Roku, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Magic Velvet e Bitter Peychaud's)

Italo Americano

(Whisky Jim Beam Rye, Vermouth Cinzano Rosso, Angostura Bitter, Rabarbaro Rosso)

EscoAlBar

(Rum Santa Teresa 1796, Grand Marnier, Bitter al Cioccolato, Zolletta di Zucchero)

Il Barone

(Rum Baron Samedi, Sciroppo alla Cannella, Succo di Arancia, Ginger Beer, Magic Velvet)

O'zio

(Whisky Toki, Sherry Px Osborne, Sciroppo di Banana, Succo di Limone, Magic Velvet)



House Gin Tonic - Bulldog Bold Black con Tonica Thomas Henry 47% Inghilterra 8€

Apium 40% Inghilterra 8€

Fifty Pounds 43,5% Inghilterra 9€

Sipsmith 41,5% Inghilterra 41,5% 9€

London N.3 46% Inghilterra 10€

London N.1 47% Inghilterra 10€

Tanqueray Dry 43% Scozia 8€

Tanqueray Ten 47,5% Scozia 9€

Hendriks 44% Scozia 9€

Hendriks Neptunia 44% Scozia 10€

Hendriks Grand Cabaret 44% Scozia 10€

Hendriks Orbium 44% Scozia 10€

Hendriks Flora Adora 44% Scozia 10€

Botanist 46% Scozia 10€

Harris 45% Scozia 11€

Scapegrace Black 41,5% Nuova Zelanda 10€

Song Cai 45% Vietnam 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€

Nordes 40% Spagna 9€

Mare 42,5% Spagna 10€

Tenjaku 37,5% Giappone 9€

Roku Giappone 43% 9€

Roku Sakura Bloom Edition 43% Giappone 9€

Tatsumi 45% Giappone 14€

Sir Edmond 40% Olanda 10€

Monkey 47% Germania 12€

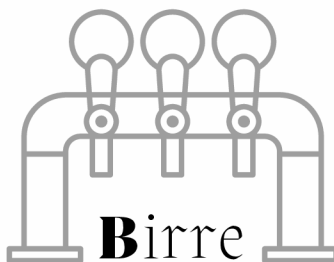
**(con Tonic Thomas Henry +1€)*

[allergeni vedi dettaglio in calce 3,7,8,9,12]

Cocktail Analcolici 7€

I Barman di Ugo ti sapranno consigliare al meglio

Crodino XL - 4,5€



Pils Bitburger Germania 4.9% 0,3l 4€ - 0,4l 5€

IPA Free Ride Birrificio del Ducato Italia 5.2% 0,3l 5€

Pils Bitburger Germania 4.9% 0,33l 4€

Belgian Strong Ale La Chouffe Belgio 8% 0,33l 6€

Strong Amber Ale Rouse Corsendonk Belgio 8% 0,33l 6€

Waiss Lauterbacher Germania 5,3% 0,5l 6€





Mescita



Rosso 5,50€

"Il Principe" Rallo - (*Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot*)
Montepulciano Zaccagnini
Primitivo "Domodo" San Marzano



Bianco 5,50€

"Carta d'Oro" Rallo
(*Catarratto, Sauvignon, Viogner*)
Pecorino Zaccagnini
Chardonnay "Domodo" San Marzano
Malvasia Tenuta Filippi



Rosato 5,50€

Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini

Bollicine



C27 Cuvee Sant'Orsola 5€

Prosecco Millesimato Rosato Brut Sant'Orsola 6,50€

Franciacorta Blanc de Blanc Brut Castello di Gussago 8€

Cremant de Bourgogne Veuve Ambal Brut 9€

Mescita Superiore

chiedi allo **S**taff le nostre proposte





Bollicine

ITALIA

C27 Sant'Orsola Cuveè Brut 11% 18€

Brachetto d'Acqui Sant'Orsola 21€
6,5% [DOCG Brachetto d'Acqui]

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

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

Franciacorta Castello di Gussago Blanc de Blanc Brut 34€
12% (Chardonnay) [DOCG Franciacorta]

Franciacorta Millesimato Castello di Gussago Brut Satèn 37€
12,5% (Chardonnay) [DOCG Franciacorta]

Franciacorta Rosè Castello di Gussago Extra Brut 39€
12% (Pinot Nero) [DOCG Franciacorta]

Letrari Dosaggio Zero 42€
12.5% (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) [DOCG Trento]

Contratto Pas Dosé 45€
12.5% (Pinot Nero, Chardonnay) [DOC Alta Langa]

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

FRANCIA

Cremant de Bourgogne Veuve Ambal Grande Cuvèe Brut 35€
12 % (Pinot Noir, Chardonnay, Gamay e Aligoté)

Champagne Lallier "R.019" Brut 55€
12,5% (Chardonnay, Pinot Noirs)

Champagne Alain Vesselle Tradition Brut 55€
12% (Pinot Noir, Chardonnay)

Champagne Lallier Blanc de Blanc Brut 70€
12% (Chardonnay)

Champagne Lallier Gran Rosé Brut 70€
12% (Chardonnay, Pinot Noirs)

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

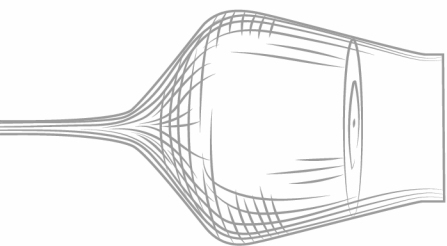
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut 80€
12,5% (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Champagne Bollinger Special Cuvèe Brut 95€
12% (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

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

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

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



Vini **B**ianchi

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine Ottin 36€
14,5% [DOC Valle d'Aosta]

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer "Ceslar" Kellerei Bozen 25€
14,5% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Riesling "Hochkofler" Kellerei Bozen 25€
13,5% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Muller Thurgau San Michele Appiano 26€
12,5% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Kerner "Luxs" Niklas 26€
14% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Sauvignon "Le Vette" Tenuta San Leonardo 27€
12,5% [IGT Vigneti delle Dolomiti]

Chardonnay Elena Walch 29€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Pinot Grigio Elena Walch 29€
13% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Sauvignon Riserva "Greel" Kellerei Bozen 36€
15% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Gewurztraminer "Sanct Valentin" San Michele Appiano 45€
14,5% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

Muller Thurgau Riserva "Vigna Feldmarschall" Tiefenbrunner 2021 75€
13,5% [DOC Alto Adige/Sudtirolo]

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Masùt da Rive 25€
13,5% [DOC Friuli Isonzo]

"Sharis" Livio Felluga 30€
13% (Chardonnay, Ribolla Gialla) [IGT Venezia Giulia]

Ribolla Gialla (macerato) Damijan Podversic 2020 65€
14% [IGT Venezia Giulia]

"Vintage Tunina" Jermann 2022 80€
13,5% (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit)
[IGT Venezia Giulia]

"Terre Alte" Livio Felluga 2021 120€
13% (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano) [DOCG Rosazzo]

VENETO

Pinot Grigio Mosole 21€
13,5% [DOC Venezia]

Ribolla Gialla Mosole 23€
13% [IGT Venezia Giulia]

Soave Classico "Vin Soave" Inama 27€
12% (Garganega) [DOC Soave]



PIEMONTE

Arneis Prunotto 25€

13% [DOC Langhe]

Chardonnay "Bel Amì" Boroli 32€

13,5% [DOC Langhe]

Arneis "Blangè" Ceretto 35€

13,5% [DOC Langhe]

Timorasso Derthona Massa 37€

14% [IGT Colli Tortonesi]

LIGURIA

Pigato "Cycnus" Poggio dei Gorlieri 29€

13,5% [DOC Riviera Ligura di Ponente]

TOSCANA

"Con Vento" Castello del Terriccio 29€

13% (Sauvignon Blanc, Viognier) [IGT Toscana Bianca]

MARCHE

Verdicchio "Casal di Serra" Castelli di Jesi Classico Sup. Umani Ronchi 21€

13% [DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi]

Verdicchio "Plenio" Castelli di Jesi Classico Sup. Ris. Umani Ronchi 34€

14% [DOCG Verdicchio Riserva dei Castelli di Jesi]

UMBRIA

Cecapecore Ramato Favaroni 20€

13% (Pinot Grigio) [IGT Umbria]

"San Giovanni della Sala" Castello della Sala Antinori 29€

12,5% (Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier) [DOC Orvieto Classico Superiore]

"Conte della Vipera" Castello della Sala Antinori 36€

13% (Sauvignon Blanc, Sèmillon) [IGT Umbria]

LAZIO

Bellone "Platone" Tenute Filippi 25€

13,5% [IGP Lazio]

"Virtù Romane" Tenuta Le Quinte 25€

14% (Malvasia, Trebbiano, Bellone, Bonvino) [DOC Montecompatri Colonna]

ABRUZZO

Pecorino Zaccagnini 18€

13% [DOC Abruzzo]

Trebbiano Emidio Pepe 2021 80€

13,5% [DOC Trebbiano d'Abruzzo]



CAMPANIA

- Falanghina Casa d'Ambra** 19€
13,5% [IGT Campania]
- Biancolella d'Ischia Casa d'Ambra** 25€
13% [DOC Ischia]
- Fiano di Avellino "Montelapio" Villa Matilde** 26€
13% [DOCG Fiano di Avellino]
- Greco di Tufo "Daltavilla" Villa Matilde** 26€
13% [DOCG Greco di Tufo]
- "Costa d'Amalfi" Marisa Cuomo** 33€
13,5% (Falanghina, Biancolella) [DOC Costa d'Amalfi]
- "Furore" Marisa Cuomo** 39€
13,5% (Falanghina, Biancolella) [DOC Costa d'Amalfi]

PUGLIA

- Chardonnay "Domodo" San Marzano** 18€
12% [IGP Puglia]
- "Ambace" Schola Sarmenti** 25€
12% (Chardonnay, Fiano) [IGT Bianco Salento]

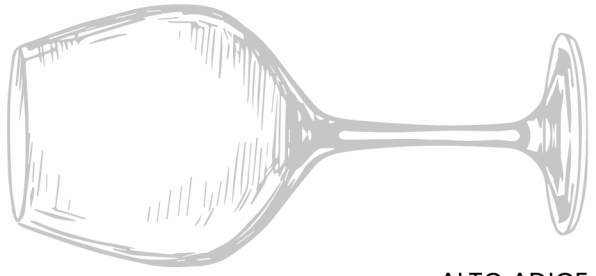
SARDEGNA

- Vermentino "Costamolino" Argiolas** 24€
13,5% [DOC Vermentino di Sardegna]
- Vermentino "Is Argiolas" Argiolas** 30€
14,5% [DOC Vermentino di Sardegna]



SICILIA

- Grillo Graffetta** 21€
13,5% [DOC Grillo Sicilia]
- Catarratto "Ràpio" Graffetta** 25€
13,5% 26€ [IGT Terre Siciliane]
- "Leone" Tasca d'Almerita** 29€
13,5% (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico, Moscato) [IGT Terre Siciliane]
- Moscato di Noto "Prasia" Graffetta** 29€
13% [DOC Moscato di Noto]
- "Le Sabbie dell'Etna" Firriato** 31€
13% (Carricante, Catarratto) [DOC Etna Bianco]
- Chardonnay "Vigna San Francesco" Tasca d'Almerita 2021** 70€
14% [DOC Contea di Scaflani]



Vini **Rossi**

ALTO ADIGE

Schiava Classico Sup. Lago di Caldaro "Klaser Hecht" Niklas 22€

12,5% [DOC Alto Adige/Sudtiroil]

Lagrein "Grieser" Kellerei Bozen 24€

12,5% [DOC Alto Adige/Sudtiroil]

Pinot Nero Kellerei Bozen 25€

13,5% [DOC Alto Adige/Sudtiroil]

"Terre di San Leonardo" Tenuta San Leonardo 29€

13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) [IGT Vigneti delle Dolomiti]

Merlot Elena Walch 29€

13% [DOC Alto Adige/Sudtiroil]

Pinot Nero Elena Walch 32€

13% [DOC Alto Adige/Sudtiroil]

Teroldego Elisabetta Foradori 36€

12,5% [IGT Vigneti delle Dolomiti]

FRIULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino Marco Sclaris 23€

13% [IGT Venezia Giulia]

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Prunotto 24€

13,5% [DOC Dolcetto d'Alba]

Barbera "Bansella" Prunotto 28€

14% [DOCG Nizza]

Nebbiolo "1661" Boroli 30€

14% [Langhe DOC]

Barbera d'Asti "MonteBruna" Braida 34€

15% [DOCG Barbera d'Asti]

Nebbiolo d'Alba "Bernardina" Ceretto 40€

14% [DOC Nebbiolo d'Alba]

Barolo Prunotto 2019 65€

14,5% (Nebbiolo) [DOCG Barolo]

Barbaresco Gaja 2020 350€

14% (Nebbiolo) [DOCG Barbaresco]

VENETO

Cabernet Franc Mosole 13% 21€

[DOC Venezia]

Valpolicella Classico Sup. Ripasso Speri 29€

13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Molinara)

[DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore]

Carmenere "Più" Inama 29€

13,5% (Carmenere, Merlot) [IGT Veneto]

"Palazzo della Torre" Cantina Allegrini 38€

13,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese) [IGT Verona]

Amarone della Valpolicella "Monte Santo Urbano" Speri 2019 65€

15% (Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella) [DOCG Amarone della Valpolicella]



TOSCANA

Morellino di Scansano Podere 414 30€

14,5% (Sangiovese, Colorino) [DOCG Morellino di Scansano]

Nobile di Montepulciano "La Bracesca" 30€

14% (Prugnolo Gentile, Merlot) [DOCG Nobile di Montepulciano]

Chianti Classico Riserva Rocca di Castagnoli 30€

14,5% (Sangiovese, Canaiolo) [DOCG Chianti Classico]

Bolgheri "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso Antinori 38€

14% (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Petit Verdot) [DOC Bolgheri]

Bolgheri "Le Volte" Tenuta dell'Ornellaia 39€

13,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) [IGT Toscana]

"Tassinai" Castello del Terriccio 40€

14,5% (Cabernet Sauvignon, Merlot) [IGT Toscana Rosso]

Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2018 60€

14,5% (Sangiovese) [DOCG Brunello di Montalcino]

Bolgheri "Le Serre Nuove" Tenuta dell'Ornellaia 2021 80€

14,5% (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)
[DOC Bolgheri]

"Tignanello" Antinori 2021 140€

14% (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) [IGT Toscana]

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]

UMBRIA

"Cecapecore" Favaroni 20€

15% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino) [IGT Umbria]

Rosso di Montefalco Favaroni 22€

14% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino, Sangiovese) [DOC Rosso di Montefalco]

Sagrantino di Montefalco Favaroni 28€

16% [DOCG Sagrantino di Montefalco]

LAZIO

Nero Buono "Enea" Tenute Filippi 25€

13,5% [IGP Lazio]

"Rasa di Marmorata" Tenuta le Quinte 25€

13,5% (Cesanese, Merlot, Montepulciano) [IGT Lazio]

Cesanese "Primula Lucis" Tenuta Le Quinte 27€

14% [IGT Lazio]

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini 18€

12,5% [DOC Montepulciano d'Abruzzo]

Fantini Farnese "Edizione 5 Autoctoni" 2021 50€

14,5% (Montepulciano, Negramaro, Primitivo, Sangiovese, Malvasia Nera)

Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe 2021 75€

14,5% [DOC Montepulciano d'Abruzzo]



CAMPANIA

Falerno del Massico "Collecastrese" Villa Matilde 30€
14% (Aglianico, Piediroso) [DOC Falerno del Massico]
"Costa d'Amalfi" Marisa Cuomo 33€
13,5% (Aglianico, Piediroso) [DOC Costa d'Amalfi]

BASILICATA

Aglianico "L'atto" Cantine del Notaio 22€
13,5% [IGT Basilicata]

PUGLIA

Primitivo "Domodo" San Marzano 18€
12% [IGP Puglia]
"Nerio" Riserva Schola Sarmenti 25€
14% (Negramaro, Malvasia Nera) [DOC Nardò]
Susumaniello "Antièri" Shola Sarmenti 27€
15% [IGP Salento Rosso]
Primitivo di Manduria "Sessantanni" San Marzano 35€
14,5% [DOC Primitivo di Manduria]

SARDEGNA

Cannonau "Noras" Santadi 29€
14,5% [DOC Cannonau di Sardegna]
Carignano del Sulcis Sup eriore "Terre Brune" Santadi 2019 65€
15% [DOC Carignano del Sulcis]

SICILIA

Nero d'Avola Graffetta 21€
13% [DOC Nero d'Avola Sicilia]
"Le Sabbie dell'Etna" Firriato 31€
13% (Nero d'Avola, Autoctoni Siciliani) [DOC Etna Rosso]

Vini **Rosati**

ALTOADIGE

Rosè Hofstatter 27€
12,5% (Lagrein, Merlot) [IGT Vigneti delle Dolomiti]

TOSCANA

Bolgheri "Scalabrone" Tenuta Guado al Tasso Antinori 27€
13% (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) [DOC Bolgheri]

LAZIO

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

ABRUZZO

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

CAMPANIA

Costa d'Amalfi Marisa Cuomo 33€
13,5% (Aglianico, Piediroso) [DOC Costa d'Amalfi]

BASILICATA

"Il Rogito" Cantine del Notaio 25€
13,5% (Aglianico) [IGT Basilicata]

PUGLIA

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



Dal **M**ondo - **B**ianchi

Riesling Trocken Deidesheimer Ortswein Bio Fuber 12% Germania 33€

Chablis Borgogna Louis Moreau Francia 41€

13% (Chardonnay)

Dal **M**ondo - **R**ossi

Cotes du Rhone Samorens Ferraton Francia 26€

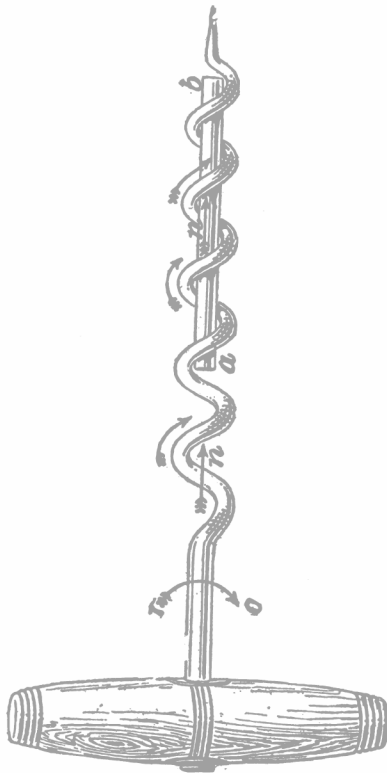
14% (Grenache, Syrah, Cinsault)

Mon P'Tit Cotes Catalanes Oliver Pithon Francia 31€

13% (Grenache, Mourvedrèe, Syrah)

Lalande De Pomerol Bordeaux Chateau Yveline Francia 35€

15% (Merlot, Cabernet Franc)



Magnum (1,5l)

Valpolicella Sup. Ripasso Speri 60€

12,5% (Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, varietà autoctone)

[DOC Valpolicella Ripasso Classico Superiore]

"Le Volte" dell'Ornellaia 80€

13,5% (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) [IGT Toscana]

Franciacorta Ca' del Bosco Brut 110€

12,5% (Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco) [DOCG Franciacorta]



Distillati

(5cl. = 1 pz)

Whisky

(T= Torbato)

Scotch - Speyside

Tamnavulin 43% 7€
Ancnoc 12y 40% 8€
Benromach 10y 43% T 8€
Benriach Smoke Season 53% T 9€
Aultmore 12y 46% 13€
Macallan 12y Sherry Cask 40% 13€
Mortalach 10y Artist Collective 45% 14€

Scotch - Island

Talisker Skye 46% T 8€

Scotch - Islay

Finlaggan Old Reserve 6y 46% T 7€
Laphroiaig 10y 48% T 8€
Ardbeg 10y 46% T 8€
Element of Islay Cask Edit 46% T 8€
Kilchoman Machir Bay 46% T 8€
Port Askaig 8y 46% T 9€
Bruichladdich The Classic Laddie 50% 9€
Caol Ila Wilson & Morgan 10y px finish 58% T 10€
Port Charlotte 10y 50% T 10€
Smokead Tequila Cask 43% T 10€
Element of Islay Bourbon Cask 54,5% T 10€
Lagavulin 16y 43% T 11€
Laphroaig Lore 48% T 12€

Scotch - Highland

Tomatin Legacy 43% 7€
Highland Park 10y 40% T 8€
Oban 14y 43% T 9€
Linkwood Wilson e Morgan 14y px finish 50,5% 11€
Dalmore 12y 46% 13€

Scotch - Lowland

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





Scotch - Campbeltown

Campbeltown Loch Springbank Distillery 46% T 8€

Kilkerran 12y 46% T 9€

Springbank 10y 46% T 15€

Bourbon

Jim Beam 40% 5€

Wild Turkey 40,5% 5€

Rebelel 100 50% 6€

Maker's Mark 45% 6€

Bulliet 45% 6€

Wild Turkey Rye 40,5% 6€

Buffalo Trace 45% 6€

Knob Ckreek 50% 7€

Woodford Reserve 43% 8€

Hudson Baby 46% 13€

Japan

Akashi Blended 40% 8€

Toki Suntory 43% 8€

Nikka from the Barrel 51% 11€

Irish

Connemara 40% T 7€

Glendalough triple barrel 42% 7€

Welsh

Penderyn Legend 41% 7€

Indian

Kavalan Triple Sherry Cask 40% 10€

Whisky World Experience, 3 assaggi da 2cl. € 14

Whisky Scotch Experience, 3 assaggi da 2cl. € 14

Lasciati ispirare dai nostri Bartender

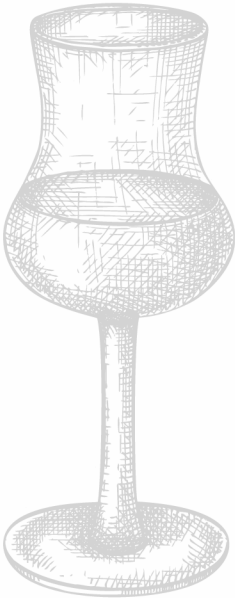




Rhum

- Dos Maderas 5+5** 40% Barbados 8€
- Trinidad Explora** 57% Repubblica di Trinidad e Tobago 8€
- Diplomatico Riserva Exclusiva** 40% Venezuela 8€
- Millionario 15y** 40% Perù 8€
- Don Papa** 40% Filippine 8€
- Santa Teresa 1796** 40% Venezuela 9€
- Zacapa 23y** 40% Guatemala 9€
- Flor De Cana 18y** 40% Nicaragua 10€
- Bally Pyramid 7y** 45% Martinica 11€
- Santa Teresa 1796 Whisky Cask** 46% Venezuela 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€

Barrique

Poli Sarpa Oro Big Mama 5€

Berta Elisi 7€

Poli Amarone Cleopatra 7€

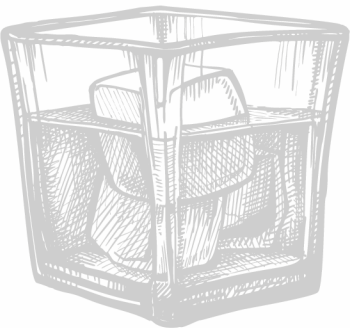
Cognac

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€

Sherry Pedro Ximenez Osborne 6€

Brandy Carlos I 6€



Finger Food

Crudo e Bufala | [7] €13

Tagliere di Ugo | [1,7,8,12] (x1) €11 - (x2) €20
salumi e formaggi selezionati, bocconcino di bufala e bruschettine

Polentina con ragù bianco | [1,9] €12
e pomodorino confit

Veli di porchetta h.m., puntarelle e pane croccante | [1,4,12] €13

Tartare di manzo con burrata di bufala campana | [1,3,6,7,10,12] €15
ciliegino infornato e pane guttiau con maionese all'arancia

Bruschetta con ciauscolo marchigiano | [1,7] €7
con crema di formaggio dolce

Rosti di patate e cipolle dolci con uovo alla bismark | [1,3,7] €12
con panna acida

Focaccia con crudo selezionato o mortadella | [1,6,8] €10

Focaccia | [1,6] €4



Tartare di salmone marinato agli agrumi | [4] €15
carpaccio di finocchi, arancia e polvere di olive taggiasche

Cartoccio fritto calamari & gamberi | [1,2,7,12,14] €15
con composta di cipolle dolci di Tropea

Polpette dorate di mare | [1,3,4,10,12] €10
con maionese agli agrumi



Polpette ceci e lenticchie | [1,7,10] €9
con salsa yogurt alla barbabietola

Polentina con funghi e fonduta di grana | [1,7] €12

Pasta cresciuta sugo & parmigiano | [1,7,9] €5

Bruschettine al pomodoro | [1] €5

Patate fritte dippers | €5

I Burger di Ugo

con pane artigianale, serviti con patate al forno

[1,3,6,7,8,11]

Ugo | €15
manzo selezionato, pomodoro, insalata, provola e bacon croccante

Orto | €14 
burger di lenticchie e ceci, con insalatina, pomodoro e salsa yogurt

Royal | €16
Sfoglie di porchetta home made, cicoria, fonduta di grana e pomodorino infornato



Dolci

Tiramisù €6

Crème Caramel alla vaniglia €6

Torta di mele e cannella con crema pasticcera €6

Salame di cioccolata con arancia candita e frutta secca €6

Torta di zucca e i suoi semi, servita con fonduta al cioccolato €6

Strudel pere e cioccolata €7

uvetta e noci servita con crema inglese

Tagliata di frutta €5

[1 , 3 , 7 , 8]



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 SESAMO -
12 ANIDRIDE SOLFOROSA -



Ricordiamo alla gentile clientela che la legge vieta
la somministrazione e la vendita di bevande
alcoliche ai minori di anni 18



SMILE LIVE LOVE

Visita
il nostro sito



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