

Agò



PRANZO CENA APERITIVO

'potrebbe creare abitudine'

Gentile Cliente,

i nostri piatti vengono preparati
tutti al momento, espressi, senza precottura,
per esaltare meglio il sapore e la qualità dei prodotti.
Siamo alla costante ricerca di materie prime di qualità e di aziende
che hanno i nostri stessi valori.



Nel nostro ristorante non facciamo pagare né servizio, né coperto
e i nostri sorrisi sono sempre offerti in maniera spontanea e libera.
Con la speranza che siano cosa gradita.



ANTIPASTI



MARE

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

MOSCARDINI AFFOGATI CON POLENTINA | [1,9,14] €13

PANE, BURRO E ALICI, CON PUNTARELLE ALLA ROMANA | [1,4,7,12] €12

TERRA

TARTARE DI MANZO CON BURRATA DI BUFALA CAMPANA | [1,3,6,7,10,12] €15
ciliegino infornato e pane guttiau con maionese all'arancia

POLENTINA CON RAGÙ BIANCO | [1,9] €12
e pomodorino confit

TAGLIERE DI UGO | [1,7,8,12] (X1) €11 (X2) €20
salumi e formaggi selezionati, bocconcino di bufala e bruschettine

CRUDO E BUFALA | [7] €13

VELI DI PORCHETTA FATTA IN CASA, PUNTARELLE & PANE CROCCANTE
[1,4,12] €13

VEG

POLPETTE CECI E LENTICCHIE | [1,7,10] €9
con salsa yogurt alla barbabietola

POLENTINA CON FUNGHI E FONDUTA DI GRANA | [1,7] €12

FLAN DI ZUCCA E PATATE CON SALSA DI PECORINO AL TARTUFO | [3,7] €14

ROSTI DI PATATE E CIPOLLE DOLCI CON UOVO ALLA BISMARCK | [1,3,7] €12
con panna acida

Focaccina bianca €4 [1,6] Cestino di pane casareccio €2 [1]



PRIMI

MARE

TONNARELLO BROCCOLO ROMANO & ALICI | [1,3,4,8] €14
MOLLICA TOSTATA, FRUTTA SECCA E UVETTA

TONNARELLO ALLE VONGOLE VERACI | [1,3,14] €16

TAGLIOLINO AL NERO E LE SUE SEPIE | [1,3,4,14] €16
bottarga e pomodorini appassiti

RISOTTO ZUCCA, GAMBERI E LIME | [2,7] €16

TERRA

RIGATONI ARTIGIANALI CON RAGÙ BIANCO TAGLIATO AL COLTELLO | [1,3,7,9] €14
gel di sedano e pomodorino confit

VEG

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI | [7,9,12] €16
con polvere di prezzemolo

MEZZELUNE STESE A MANO RIPIENE DI RICOTTA E CARCIOFI | [1,3,7] €15
con fonduta di burro e grana profumata al limone e mentuccia

GNOCCO CASARECCIO CACIO & PEPE SU CREMA DI ZUCCA | [1,3,7] €14

PASTA E FAGIOLI | [1,3,7] €12
con maltagliati, patate e petali di pecorino romano



(Tonnarello) [1,3,7,9] €12

AMATRICIANA, CARBONARA, GRICIA, CACIO&PEPE

(Pasta Artigianale 'Livi Matri Pastai dal 1956' - Roma')



SECONDI

MARE

SALMONE AL VAPORE DI SOIA E VERDURINE THAI SALTATE | [4,6,7,] €18
con salsa yogurt alla barbabietola

CALAMARO PIENO DI SÉ | [1,3,7,14] €18
su purea di patate con prezzemolo in doppia consistenza

FILETTO DI ORATA PIASTRATO | [4] €18
su passatina di cannellini e cicorieta aglio, olio e peperoncino

TERRA

POLPETTE COME ROMA COMANDA E PANE TOSTATO | [1,3,7,9] €12

STRACOTTO DI MANZO IN UMIDO | [9,12] €15
dadolata di carne con passata di pomodoro, patate e carote

FILETTO DI MAIALINO CBT LACCATO AL MIELE | [7,12] €16
spuma di patate, rosette di broccolo romano e chutney di pera

TAGLIATA DI MANZO ROSMARINO E SALE ROSA | €21
patate arrosto e salsa al salmoriglio

BURGER

con Pane Artigianale e 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

CONTORNI

Patate al forno o fritte | €5

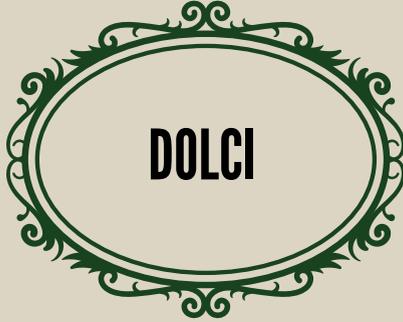
Cicoria ripassata o all'agro | €6

Insalata di finocchi, arance e olive | €6

Puntarelle alla romana aglio e alici | [4,12] €6

Insalatina mista | €4

Agò



DOLCI

Tiramisù €6

Crème Caramel alla vaniglia €6

Torta di mele e cannella con crema pasticcera €6

Salame di cioccolato con arancia candita e frutta secca €6

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

Strudel pere e cioccolato €7
uvetta e noci servita con crema inglese

Tagliata di frutta €5

[1 , 3 , 7 , 8]



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



APERITIVO

(dalle 17:00 a chiusura)

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 BISMARCK | [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



FORMULA UGO
(dalle 17:00 alle 20:00)



TAGLIERE CON SEI ASSAGGI DEGUSTAZIONE

(su richiesta anche in versione solo Veg)

e in abbinamento una consumazione tra

un calice di vino alla mescita, un flute di prosecco C27
Sant'Orsola, una birra alla spina (0.3cl.) o un cocktail tra i
nostri grandi Classici

[1,3,7,8,9,12]



INFO

“ LE PREPARAZIONI VENGONO SVOLTE
ALL'INTERNO DI UNA UNICA CUCINA
PERTANTO NON E' POSSIBILE EVITARE
LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ”

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

IN CASO DI INTOLLERANZA/ALLERGIA
SI PREGA DI AVVISARE PREVENTIVAMENTE
E TEMPESTIVAMENTE IL PERSONALE IN SALA.

& 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

SMILE LIVE LOVE

Visita
il nostro sito



w w w . u g o r i s t o r a n t e . i t