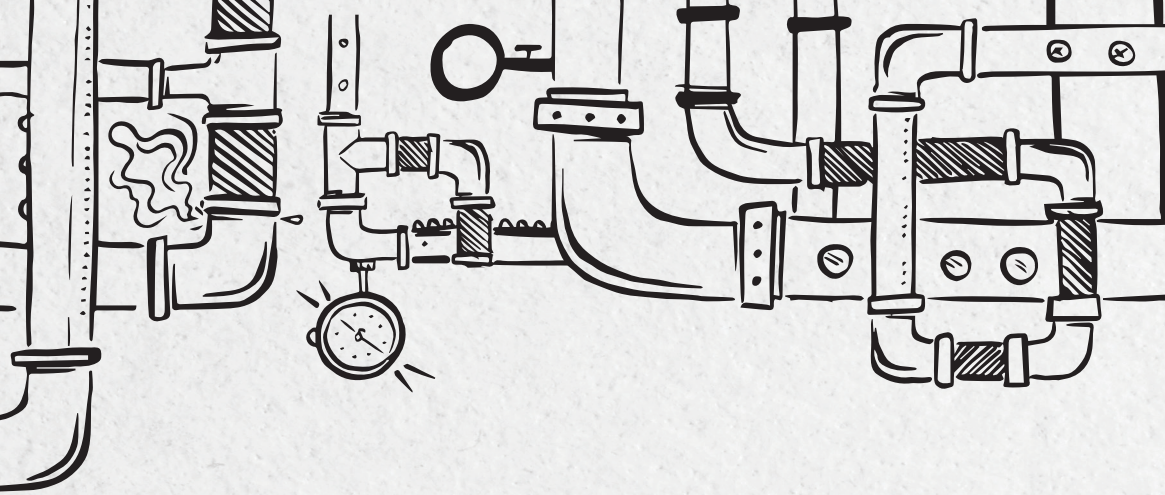
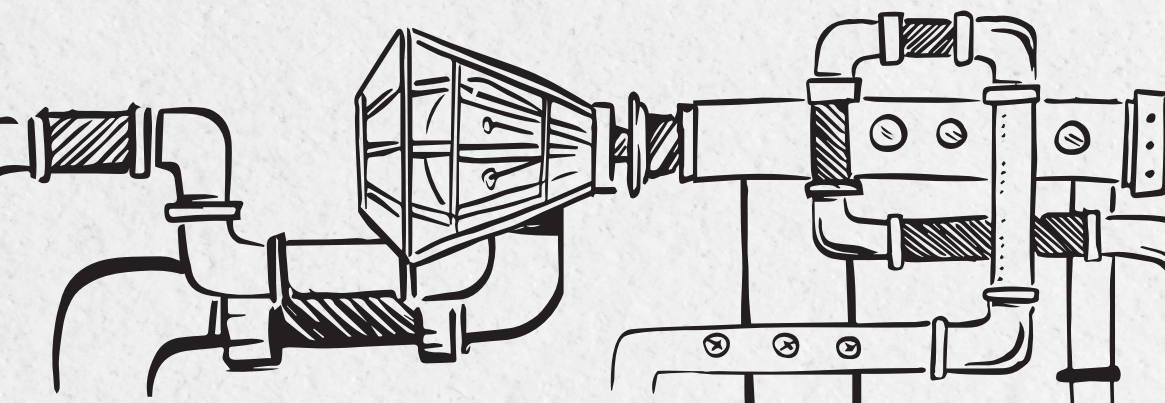




#iomisugo



gli Antipasti

Caprese ②	€ 10,00
Prosciutto e melone	€ 13,00
Pop Corn di Pollo* ②③④⑤⑥⑧⑨⑩⑪	€ 9,00
Prosciutto e bufala ②	€ 16,00
Polpette di patate ②⑥⑪	€ 6,00
Polpette al sugo ②⑥⑨⑪	€ 6,00
Polpette tartufo e porcini ②⑥⑨⑪	€ 8,00
Polpette fritte ②⑥⑨⑪	€ 7,00
Bruschetta al pomodoro (2 pz) ⑥	€ 3,00
Bruschetta stracciata e pancetta (2 pz) ②⑥	€ 4,00
Bruschetta stracciata e pom. secchi (2 pz) ②⑩	€ 4,00
Bruschetta amatriciana (2 pz) ②⑥⑨	€ 4,00
Arrosticini di castrato (10 pz)	€ 10,00
Spada di filetto ⑧	€ 12,00
Trippa ②⑨	€ 8,00
Coratella	€ 8,00
Coda alla vaccinara ⑨	€ 10,00

i Crudi

Carpaccio di Manzo	
Stracciatella e Pomodori secchi ②	€ 12,00
Carpaccio di Manzo	
Rughetta e Aceto balsamico	€ 12,00
Tartare di Manzo (Avocado e Mandorle) ①	€ 12,00
Tartare di Manzo	
Stracciatella e Pomodori secchi ②	€ 12,00
Tartare di Manzo	€ 11,00

#iomisugo

* PRODOTTO CONGELATO

la Pasta

Amatriciana 2 6 9	€ 11,00
Cacio e Pepe 2 6 11	€ 11,00
Carbonara 2 6 11	€ 11,00
Gricia 2 6 11	€ 11,00
Rigatoni al sugo con polpette 2 6 9	€ 11,00
Rigatoni con la pajata 2 6 9	€ 11,00
Raviolone di burrata 2 6 9 11	€ 14,00
Tagliolini al ragù in bianco 9	€ 14,00

i Secondi

Straccetti rucola, grana e pachino 2 6	€ 14,00
Straccetti (Olio e Rosmarino) 2 6	€ 14,00
Saltimbocca alla romana 2 6	€ 12,00
Scaloppina 2 6	€ 12,00
Fettina panata 6 11	€ 12,00
Caesar Salad 2	€ 12,00
Insalata greca 2	€ 10,00

i Burgers

Classic Burger

Hamburger da 200 gr. con cheddar, guanciale croccante, insalata, pomodoro, ketchup, maionese
(servito con patate sfoglia) 2 6 11

€ 15,00

Sugo Burger

Hamburger da 200 gr. con burrata pugliese, pomodorini, scarola, smoke baconnaise sauce
(servito con patate sfoglia) 2 6 8 11

€ 15,00

#iomisugo

la Brace

Tagliata di pollo con contorno ^{2 5 6 9 10} € 14,00

Filetto DK (minimo 250/300 gr) € 9,00 l'etto

Cuberoll (minimo 350 gr) € 7,00 l'etto

Costata (minimo 500 gr) € 6,00 l'etto

Florentina (minimo 700 gr) € 6,50 l'etto

Costata Galiziana € 8,00 l'etto

i Contorni

Cicoria € 5,00

Broccoletti € 5,00

Verdure alla griglia € 5,00

Patate forno ⁶ € 5,00

Contorno di stagione € 7,00

Patate fritte* € 5,00

Patate sfoglia € 5,00

Carciofi (solo di stagione) 2 pezzi € 10,00

Puntarelle (solo di stagione) € 10,00

* PRODOTTO CONGELATO

#iomisugo

i Dolci

Tiramisù nutella ^{1 6 11} € 6,00

Tiramisù ^{1 6 11} € 6,00

Cheesecake ^{2 6 11} € 6,00

Torta di mele ^{2 6 11} € 6,00

Brownie ^{2 6 11} € 6,00

le Bevande

Acqua € 2,50

Coca cola € 3,50

Birra spina piccola € 4,00

Birra spina media € 6,00

Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 2,00

Amari € 4,00

Rum € 6,00

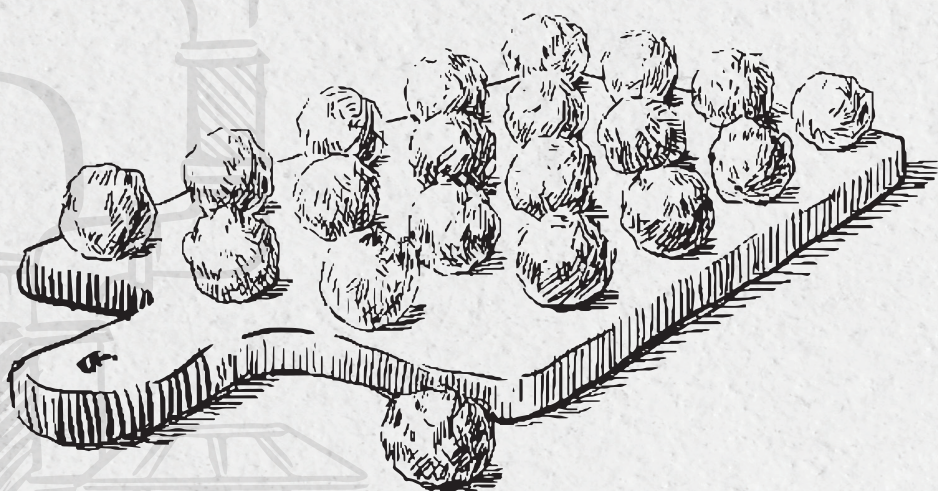
Whiskey € 6,00

Pane cestino € 3,00

#iomisugo

le ricette di sugo

polpette al sugo



INGREDIENTI

400 GR DI CARNE TRITA MISTA - 2 PANINI AL LATTE
1 PIATTO FONDO PIENO DI LATTE - 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO
1 SPICCHIO DI AGLIO PICCOLO - 1 UOVO INTERO
1 TAZZA PIENA DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
NOCE MOSCATA QB - 1 BICCHIERE DI PANE GRATTATO
SALE FINO QB - 250 GR PASSATA DI POMODORO
1 CIPOLLA BIONDA - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 BICCHIERE D'ACQUA

Mettete nel piatto con il latte i panini fatti a pezzettoni e immergeteli bene, lasciate riposare mentre preparate il resto.

Prendete un recipiente e mettete all'interno la carne con l'uovo, il parmigiano grattugiato, l'aglio a pezzetti a cui avrete tolto l'anima all'interno, il prezzemolo tritato fine, la noce moscata e il sale.

Mescolate con le mani il tutto creando un impasto.

Ora prendete il pane ammolato nel latte, strizzatelo bene e unitelo all'impasto con la carne, amalgamate tutto.

Unite alla fine il pan grattato, deve risultare un impasto morbido ma sodo.

Sul tagliere fate a pezzettini piccoli la cipolla, mettete la padella sul fuoco con un bel giro di olio extravergine d'oliva, aggiungete la cipolla e fate rosolare dolcemente. Non fate soffriggere troppo.

Unite la passata di pomodoro, fate cuocere 10 minuti a fuoco basso e poi unite un bicchiere d'acqua e un pizzico di zucchero,

lasciate cuocere altri 10 minuti sempre a fuoco basso.

Ora mettete le polpette che avrete formato prima con l'impasto a cuocere per circa 20 minuti, regolate di sale e controllate la cottura dopo il tempo trascorso.

Adesso non vi rimane che prendere del pane e fare la scarpetta nel sugo mentre mangiate le vostre polpette.

ELENCO ALLERGENI



1

FRUTTA A GUSCIO



2

LATTE E DERIVATI



3

PESCE E DERIVATI



4

SESAMO E DERIVATI



5

SOIA E DERIVATI



6

GLUTINE



7

LUPINI



8

SENAPE



9

SEDANO



10

ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



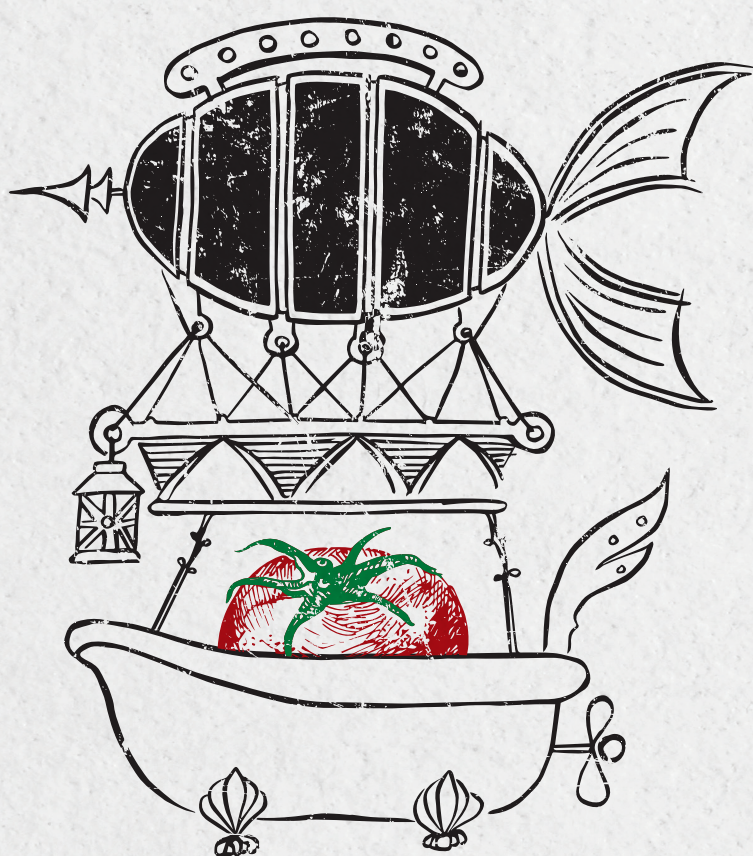
11

UOVA E DERIVATI



12

ARACHIDI E DERIVATI



#iomisugo