

Menù



#iomisugo

Pizze rosse

Marinara pomodoro, aglio, origano.....	€ 6
Margherita pomodoro, mozzarella.....	€ 7
Margherita con Bufala pomodoro, mozzarella di bufala	€ 9,5
'Nduja pomodoro, bufala, 'nduja	€ 9,5
Napoli pomodoro, mozzarella, alici	€ 7,5
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8,5
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi.....	€ 8,5
Capricciosa pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo, uova, carciofini, olive nere.....	€ 8,5
Vesuvio pomodoro, bufala, crudo	€ 10

Pizze bianche

Boscaiola mozzarella, funghi, salsiccia	€ 8,5
Crostino prosciutto cotto e mozzarella.....	€ 8
Ortolana mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	€ 7,5
Fiori di zucca mozzarella, fiori di zucca, alici	€ 8
Quattro Formaggi mozzarella, parmigiano, gorgonzola, provola.....	€ 8
Mandrione mozzarella, patate, salsiccia, tartufo.....	€ 10
Pizza SUGO mozzarella, gorgonzola, speck, noci	€ 10
Super SUGO mozzarella, funghi, rucola,	€ 10
Broccoletti mozzarella, broccoletti e salsiccia	€ 10
Cruda mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella, datterino giallo e basilico	€ 9
Bufalina mozzarella di bufala, pachino, basilico.....	€ 10

Focacce

Focaccia rosmarino e olio	€ 4
Focaccia SUGO stracchino, rucola, pachino, prosciutto crudo	€ 9,5
Focaccia con crudo	€ 9
Focaccia Sorrentina bufala, pachino, prosciutto crudo, scaglie di grana	€ 10
Focaccia Bresaola bresaola, rughetta, parmigiano...	€ 12

gli Antipasti

Supplì ^{2 6 11}	€ 2,5
Fiori di zucca (2 pz) ^{2 6 11}	€ 5
Olive ascolane (6 pz) ^{2 6 11}	€ 6,5
Filetto di baccalà ^{2 6 11}	€ 5
Caprese ²	€ 10
Prosciutto e melone	€ 12
Pop Corn di Pollo* ^{2 3 4 5 6 8 9 10 11}	€ 12
Prosciutto e bufala ²	€ 16
Polpette di patate ^{2 6 11}	€ 6,5
Polpette al sugo ^{2 6 9 11}	€ 6,5
Polpette tartufo e porcini ^{2 6 9 11}	€ 8
Polpette fritte ^{2 6 9 11}	€ 7
Bruschetta al pomodoro (2 pz) ⁶	€ 3,5
Bruschetta stracciata e pancetta (2 pz) ^{2 6}	€ 4
Bruschetta stracciata e pomodori secchi (2 pz) ^{2 10}	€ 4
Bruschetta amatriciana (2 pz) ^{2 6 9}	€ 4
Arrosticini di castrato (1 pz)	€ 1,7
Spada di filetto ⁸	€ 13
Trippa ^{2 9}	€ 8
Coratella	€ 8
Coda alla vaccinara ⁹	€ 10

i Crudi

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

* PRODOTTO CONGELATO

#iomisugo

la Pasta

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia ^{2 6 11}	€ 15
Amatriciana ^{2 6 9}	€ 10
Cacio e Pepe ^{2 6 11}	€ 10
Carbonara ^{2 6 11}	€ 10
Gricia ^{2 6 11}	€ 10
Rigatoni al sugo con polpette ^{2 6 9}	€ 13
Rigatoni con la pajata ^{2 6 9}	€ 13
Raviolone di burrata ^{2 6 9 11}	€ 15
Tagliolini al ragù in bianco ⁹	€ 14
Fettuccine ai funghi porcini ^{6 11}	€ 18

i Secondi

Straccetti rucola, grana e pachino ^{2 6}	€ 15
Straccetti (<i>Olio e Rosmarino</i>) ^{2 6}	€ 15
Saltimbocca alla romana ^{2 6}	€ 14
Scaloppina al limone o al vino ^{2 6}	€ 14
Fettina panata ^{6 11}	€ 13
Caesar Salad ²	€ 12
Insalata greca ²	€ 10

i Burgers

Classic Burger

Hamburger da 200 gr. con cheddar, guanciale croccante,
insalata, pomodoro, ketchup, maionese

(servito con patate sfoglia) ^{2 6 11} € 15

Sugo Burger

Hamburger da 200 gr. con burrata pugliese, pomodorini
scarola, smoke baconnaise sauce

(servito con patate sfoglia) ^{2 6 8 11} € 15

la Brace

Tagliata di pollo ^{2 5 6 9 10}	€ 12
Filetto DK (minimo 250/300 gr)	€ 9 l'etto
Cuberoll (minimo 350 gr)	€ 9 l'etto
Costata (minimo 500 gr)	€ 6,5 l'etto
Fiorentina (minimo 700 gr)	€ 7,5 l'etto
Costata Galiziana	€ 9 l'etto

i Contorni

Cicoria	€ 6
Broccoletti	€ 6
Verdure alla griglia	€ 6
Patate forno ⁶	€ 6
Broccolo romano	€ 6
Patate fritte*	€ 6
Patate sfoglia	€ 5

* PRODOTTO CONGELATO

#iomisugo

i Dolci

Tiramisù nutella.....	1 6 11	€ 6
Tiramisù	1 6 11	€ 6
Cheesecake.....	2 6 11	€ 6
Torta di mele.....	2 6 11	€ 6
Brownie.....	2 6 11	€ 6

le Bevande

Acqua	€ 2,5
Coca cola	€ 3,5
Birra spina piccola	€ 4
Birra spina media	€ 6
Caffè.....	€ 1,5
Caffè decaffeinato.....	€ 2
Amari.....	€ 4
Rum.....	€ 6
Whiskey	€ 6

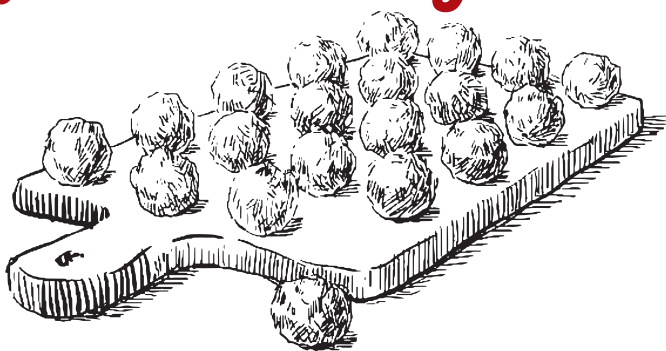
Pane cestino.....	€ 3
-------------------	-----

ELENCO ALLERGENI

 1	 2	 3	 4	 5	 6
FRUTTA A GUSCIO	LATTE E DERIVATI	PESCE E DERIVATI	SESAMO E DERIVATI	SOIA E DERIVATI	GLUTINE
 7	 8	 9	 10	 11	 12
LUPINI	SENAPE	SEDANO	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	UOVA E DERIVATI	ARACHIDI E DERIVATI

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.

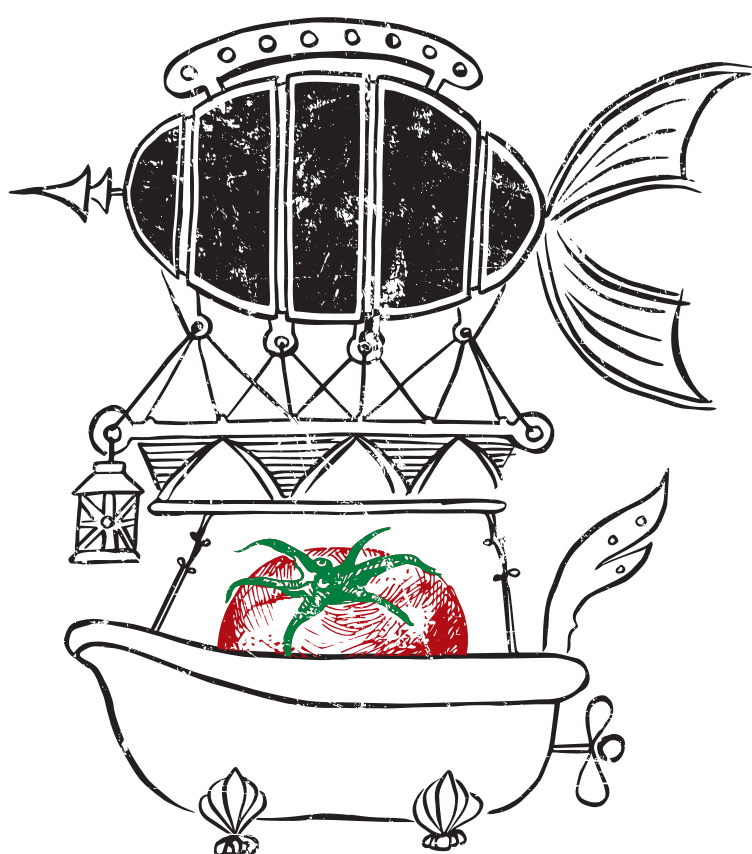
Sul tagliere fate a pezzettini piccoli la cipolla, mettete la padella sul fuoco con un bel giro di olio extravergine d'oliva, aggiungete la cipolla e fate rosolare dolcemente. Non fate soffriggere troppo.

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.



#iomisugo