

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO

**FOOD MENU**



# UGO

RISTORANTE  
ITALIANO



UGO Ristorante Italiano transports you to Italy amidst Bangkok's vibrant Chinatown, where modern Italian cuisine meets an intimate and inviting atmosphere. Our menu offers a diverse selection of dishes, from classic pastas and artisan pizzas to succulent seafood and premium meats, all crafted with the freshest ingredients. Enjoy our extensive Italian wine cellar and innovative cocktails at our spacious bar. The warm brick walls adorned with large paintings create a cozy backdrop for an unforgettable dining experience. Whether you're a local or a tourist, UGO Ristorante promises a culinary journey that blends the best of Italy with a contemporary twist.

ร้านอาหาร UGO Ristorante Italiano พาคุณย้อนเวลากลับไปอิตาลีท่ามกลางย่านไชนาทาวน์ที่คึกคักของกรุงเทพฯ ที่ซึ่งอาหารอิตาลีแสนอร่อยใหม่ผสมผสานกับบรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเอง เมนูของเรามีอาหารหลากหลายประเภท ตั้งแต่พาสต้าคลาสสิกและพิซซ่าฝีมือดีไปจนถึงอาหารทะเลสดและเนื้อคุณภาพเยี่ยม ซึ่งล้วนปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่สดใหม่ที่สุด เพลิดเพลินกับห้องเก็บไวน์อิตาลีอันกว้างขวางและค็อกเทลที่สร้างสรรค์ที่บาร์กว้างขวางของเรา ผนังอิฐอบอุ่นที่ประดับด้วยภาพวาดขนาดใหญ่สร้างฉากหลังอันแสนอบอุ่นสำหรับประสบการณ์การรับประทานอาหารที่น่าประทับใจ ไม่ว่าคุณจะเป็นคนในท้องถิ่นหรือนักท่องเที่ยว ร้านอาหาร UGO Ristorante รับประกันการเดินทางแห่งอาหารที่จะผสมผสานสิ่งที่ดีที่สุดของอิตาลีเข้ากับความร่วมมือ

All prices are inclusive of 7% VAT, any tips are entirely at your discretion.

ราคาทั้งหมดได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว, การให้ ทิป ขึ้นอยู่กับความพึงพอใจและดุลยพินิจของท่าน



## APPETIZERS AND SNACKS

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Bruschetta Pomodoro E Basilico 200

Crisp toasted bread serving as the canvas for a vibrant topping of cherry tomatoes and aromatic Italian basil, enhanced by a touch of garlic and elevated with premium olive oil.

ขนมปังปิ้งกรอบๆโรยหน้าด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่และใบโหระพอย่างมีรสหวาน เสริมด้วยกระเทียมเล็กน้อย และน้ำมันมะกอกคุณภาพดี

### Bruschetta Crudo Di Parma E Pomodoro Arrostito 330

Crisp toasted bread layered with tender slices of parma ham and sweet roasted cherry tomatoes, enriched with fragrant Italian basil, and finished with a balsamic glaze and a touch of premium olive oil.

ขนมปังปิ้งกรอบเคลือบด้วยพาร์มาแฮมชิ้นนุ่มและมะเขือเทศเชอร์รี่ย่างมีรสหวาน เสริมด้วยใบโหระพาอิตาเลียนหอมกรุ่นปิดท้ายด้วยบัลซามิกเคลือบและน้ำมันมะกอกคุณภาพดี



### Bruschetta Tonno E Tartufo 280

Crisp toasted bread topped with fresh diced tuna, elegantly layered over a rich truffle sauce, and finished with a touch of premium olive oil and fresh parsley.

ขนมปังปิ้งกรอบๆโรยหน้าด้วยทูน่าชิ้นเต๋าราดด้วยซอสเห็ดทรัฟเฟิลเข้มข้นปิดท้ายด้วยน้ำมันมะกอกสุดพรีเมียมและพาร์สลีย์



### Crudo Di Parma E Melone 350

Delicate slices of parma ham paired with sweet, juicy melon, enhanced by the peppery notes of fresh rocket leaves and a drizzle of premium olive oil.

พาร์มาแฮมสไลด์บางจับคู่กับเมลอนหวานฉ่ำเสริมด้วยกลิ่นพริกไทยของใบร็อกเก็ตสดและน้ำมันมะกอกระดับพรีเมียม





## APPETIZERS AND SNACKS

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Burrata E

#### Crudo Di Parma 650

Fresh burrata served with delicate slices of parma ham, mixed leaves drizzled with olive oil, and a balsamic reduction.

บรูรตาสดเสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมชิ้นบาง ใบไม้รวมราดน้ำมันมะกอก และซอสบัลซามิก

### Insalata Di Tonno 280

A vibrant salad featuring tender tuna meat, sweet green peas, crisp red and green oak leaves, and cherry tomatoes. Enhanced with red onion, carrots, and perfectly boiled potatoes, finished with a balsamic glaze and a drizzle of premium olive oil.

สลัดเนื้อทูน่านุ่มๆ มีถั่วเขียวหวาน ใบโອคสีแดง เขียวกรอบ และมะเขือเทศเชอร์รี่ เสริมด้ววยหัวหอมแดง แครอท และมันฝรั่งต้ม สุก ปลูกดี ท้ายด้วย ยบลิ ซามกิ เกลซและน้ำมันมะกอกพรีเมียม



### Insalata Di Barbabietola

#### Arrostita E Burrata 490

Baked beetroot slices with a balsamic honey sauce, served with plum tomatoes, olive oil, basil leaves, and basil green oil.

บัทรูทขึ้นอบกับซอสน้ำผึ้งบัลซามิก เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศพลัม น้ำมันมะกอก ใบโหระพา และน้ำมันโหระพา



### Caesar Salad Con

#### Crudo Di Parma 320

Crisp romaine cos lettuce tossed in a creamy caesar dressing, complemented by delicate slices of parma ham, crunchy bread croutons, and shavings of parmesan cheese, finished with a drizzle of premium olive oil.

ผักคอสโรเมนกรอบคลุกเคล้ากับน้ำสลัดซีซาร์ เสริมด้วยพาร์มาแฮมชิ้นบาง ครุตองซ์ กรอบ และพาร์เมซานชีสและด้วยน้ำมันมะกอกพรีเมียม





## APPETIZERS AND SNACKS

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO

### Patatine Fritte Con Salsa Tartara 240

Golden, crispy french fries sprinkled with grated parmesan cheese and served with a luxurious truffle sauce for an indulgent touch.

เฟรนช์ฟรายส์โรยด้วยพาร์เมซานชีส เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลสุดหรูเพื่อความอร่อยที่ลงตัว



### Calamari Fritti Con Salsa Tartara 320

Tender squid, lightly coated in flour and fried to a crispy perfection, served with a tangy tartar sauce and a slice of fresh lime.

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์รสเปรี้ยวและมะนาวสด

### Grissini Al Salmone 280

Delicate filo pastry sticks filled with savory salmon meat, served with a spicy strawberry sauce for a delightful contrast of flavors.

ฟีโลเพสตรี่สอดไส้เนื้อแซลมอนรสกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมซอสสตรอเบอร์รี่รสเผ็ด เพื่อรสชาติที่ตัดกันอย่างดี



### Antipasto Misto 660

A delectable assortment featuring delicate slices of parma ham and italian spicy salami, complemented by creamy brie cheese, dried apricots, crunchy cashew nuts, and accompanied by fresh sliced bread.

พาร์มาแฮมชิ้นบางและซาลามิรสเผ็ดอิตาเลียน เสริมด้วยครีมชีสบรีแอสปริคอตแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และเสิร์ฟพร้อมขนมปังสไลซ์

### Vongole Al Guazzetto 450

Tender clams cooked to perfection with garlic, butter and fresh thyme in a white wine and chili-infused broth. Served with toasted bread slices, cherry tomatoes, and a sprinkle of fresh parsley.

หอยตลับปรุงรสสุดดีด้วยกระเทียมเนย และใบโรสมีในไวน์ขาวและน้ำซุปรริก เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้ง มะเขือเทศเชอร์รี่และพาร์สลีย์





## PASTA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Spaghetti Carbonara 320

Spaghetti tossed in a rich, creamy sauce made with smoked bacon, parmesan cheese, and egg, finished with a touch of black pepper.

สปาเก็ตตี้ซอสครีมเข้มข้นที่ทำจากเบคอนรมควันพาร์เมซานชีสและไข่ โรยพริกไทยดำเล็กน้อย

### Spaghetti Alla Bolognese 350

Perfectly cooked spaghetti served with a rich and hearty bolognese sauce made exclusively with tender beef, tomatoes, and aromatic herbs, creating a classic and comforting dish.

สปาเก็ตตี้ปรุงสุกเสิร์ฟพร้อมซอสโบโลเนสเข้มข้นที่ทำจากเนื้อนุ่ม งามะเขือเทศ และ สมุนไพรกลิ่นหอม ทำให้เกิดเป็นเมนูคลาสสิก



### Spaghetti Con Polpette 340

Spaghetti paired with hearty beef meatballs, all enveloped in a rich and flavorful tomato sauce.

สปาเก็ตตี้จับคู่กับลูกชิ้นเนื้อวัวแสนอร่อย ราดด้วยซอสมะเขือเทศรสชาติเข้มข้น



### Spaghetti All'Arrabbiata Con Olive 300

Spaghetti tossed in a spicy tomato sauce with black olives, garlic, and chili, finished with fresh parsley and a drizzle of premium olive oil.

สปาเก็ตตี้คลุกซอสมะเขือเทศรสเผ็ดพร้อมมะกอกดำกระเทียมและพริก โรยด้วยพาร์สลีย์สดและน้ำมันมะกอกพรีเมียม





## PASTA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Spaghetti Alle Vongole 420

Spaghetti combined with succulent clams, aromatic garlic, and a hint of chili, all enhanced by white wine and garnished with fresh parsley, cherry tomatoes, and a drizzle of premium olive oil.

สปาเก็ตตี้คลุกหอยตลับ กระเทียมหอม และพริกเล็กน้อยเพิ่มความอร่อยด้วยไวน์ขาว ตกแต่งด้วยพาร์สลีย์สด มะเขือเทศเชอร์รี่และน้ำมันมะกอกพรีเมียม

### Spaghetti Con Crema Di Tartufo 350

Spaghetti enveloped in a luxurious cream sauce infused with black truffle paste, complemented by sautéed mixed mushrooms and finely chopped white onion, and garnished with fresh parsley.

สปาเก็ตตี้ราดด้วยซอสครีมผสมซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ เสริมด้วยเห็ดรวมผัดและหัวหอมสับละเอียด ตกแต่งด้วยพาร์สลีย์



### Penne Al Pesto E Salmone 420

Tender penne pasta tossed in a creamy pesto sauce with succulent salmon fillet, cherry tomatoes, and finished with parmesan cheese and fresh basil.

เพนเน่เนื้อนุ่มคลุกในซอสเพสโตครีมกับเนื้อปลาแซลมอนชุ่มฉ่ำมะเขือเทศเชอร์รี่ ท็อปด้วยพาร์เมซานชีสและใบโหระพา



### Spaghetti A.O.P. 260

Spaghetti tossed with fragrant garlic, premium olive oil, fresh basil, parsley, and a chili for a touch of heat.

สปาเก็ตตี้คลุกกับกระเทียมหอมๆ น้ำมันมะกอก โหระพาสดพาร์สลีย์ และพริกเพื่อเพิ่มความเผ็ดร้อน





## PASTA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Spaghetti Al Frutti Di Mare E Pomodoro 450

Spaghetti paired with a medley of seafood including shrimp, squid, and clams, all simmered in a rich tomato sauce with fresh basil and a splash of white wine.

สปาเก็ตตี้จับคู่กับทะเลรวมทั้งกุ้งปลาหมึกและหอยทั้งหมด คั่วรวมกันในซอสมะเขือเทศเข้มข้นพร้อมใบโหระพาและไวน์ขาว

### Gnocchi Al Quattro Formaggi 420

Soft gnocchi enveloped in a creamy sauce made from a luxurious blend of gorgonzola, mozzarella, smoked scamorza, and parmesan cheeses.

ย็อกกี้เนื้อนุ่มห่อด้วยซอสครีมที่ทำจากส่วนผสมของกอร์กอนโซลา มอซซาเรลลา สคามอร์ซารมควัน และพาร์เมซานชีส



### Lasagna Alla Bolognese 340

Layers of tender pasta sheets, rich bolognese sauce made with beef, creamy béchamel, and melted cheese, baked to golden perfection for a comforting and hearty dish.

ลาซานญาซอสโบโลเนสเข้มข้นที่ทำจากเนื้อวัว เบซามิลครีมและชีสอบจนได้สีทอง สมบูรณ์แบบ



### Lasagna Ricotta E Spinaci 300

Layers of delicate pasta sheets filled with a creamy blend of ricotta cheese and fresh spinach, all baked to perfection with a touch of parmesan and mozzarella for a delightful vegetarian option.

ลาซานญาไส้ครีมริคอตต้าชีสและผักโขมสดอบจนเข้ากันกับพาร์เมซานและมอซซาเรลลาชีส เป็นเมนูมังสวิรัติแสนอร่อย





## MAIN COURSES

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Filetto Di Manzo 1450

Tender 200gr argentine beef filet served with baby carrots, bell peppers, mushrooms, baked garlic, and roasted plum tomatoes, complemented by a rich red wine gravy sauce.

เนื้ออาร์เจนตินาน้ำเนื้อนุ่ม 200 กรัม เสริฟพร้อมเบบีแครอทพริกหยวก เห็ด กระเทียม มอบ และมะเขือเทศพลัมย่าง เสริมด้วยซอสเกรวี่ไวน์แดงเข้มข้น



### Braciola Di Maiale Kurobuta 460

Succulent 250gr kurobuta pork chop served with crispy french fries, roasted garlic, and complemented by a rich red wine gravy sauce.

พอร์คชอปคุโรบุดะชุ่มฉ่ำ 250 กรัม เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์กรอบกระเทียมย่าง และเสริมด้วยซอสเกรวี่ไวน์แดงเข้มข้น

### Pollo Alla Griglia 350

Grilled chicken thigh served with creamy mashed potatoes and tender baby carrots.

สะโพกไก่ย่าง เสริฟพร้อมมันนบดครีมและเบบีแครอทเนื้อนุ่ม

### Bistecca Di

### Manzo Argentino 1480

Juicy 250gr argentine rib eye steak served with creamy mashed potatoes, roasted plum tomatoes, baked garlic, and complemented by a rich red wine gravy sauce.

สเต็กริบอายอาร์เจนตินาเนื้อฉ่ำ 250 กรัม เสริฟพร้อมมันนบดครีมมะเขือเทศพลัมย่าง กระเทียมอบ และเสริมด้วยซอสเกรวี่ไวน์แดงเข้มข้น





## MAIN COURSES

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Salmone Norvegese 520

Norwegian salmon steak served with grilled vegetables, complemented by a buttery caper and cream sauce for a rich, flavorful experience.

สเต็กปลาแซลมอนนอร์เวย์เสิร์ฟพร้อมผักย่าง เสริมด้วยเคปเปอร์เนยและซอสครีม เพื่อรสชาติที่เข้มข้น

### Costolette Di Agnello 1180

Tender 200gr baby lamb rack served with small potatoes and roasted plum tomatoes, accompanied by a mint sauce and a rich red wine gravy.

เนื้อแกะเนื้อนุ่ม 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งลูกเล็กและมะเขือเทศ พลัมย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมินต์และเกรวี่ไวน์แดงเข้มข้น



### Salsiccie Italiane 380

Choice of classic Italian or spicy calabrese sausage, or one of each, served with creamy mashed potatoes, grilled vegetables, and a rich red wine gravy.

ไส้กรอกคาลาเบรอสไตล์อิตาลีเลียนคลาสสิกหรือเผ็ด หรือเลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง เสิร์ฟพร้อมมันบดครีม ผักย่างและน้ำเกรวี่ไวน์แดงเข้มข้น





## PIZZA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Margherita 290

Classic pizza with a perfectly baked dough, topped with rich tomato sauce, melted mozzarella cheese, and a drizzle of olive oil, garnished with fresh Italian basil and a sprinkle of parmesan cheese.

พิซซ่าคลาสสิกอบอย่างดี ราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น มอสซาเรลลาชีส และน้ำมันมะกอกเล็กน้อย โรยหน้าด้วยโหระพาอิตาเลียนสด และพาร์เมซานชีส

### Ugo 480

Signature pizza featuring a perfect crust topped with rich tomato sauce, sliced parma ham, spicy salami, and sausage. Finished with melted mozzarella cheese, fresh rocket, and a drizzle of olive oil.

พิซซ่าซิกเนเจอร์ราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น พาร์มาแฮมสไลซ์ซาลามิรสเผ็ด และโรยหน้าด้วยผักโรกเก็ตสด และน้ำมันมะกอกเล็กน้อย



### Napoli 350

Traditional pizza with a perfectly baked crust, topped with rich tomato sauce, melted mozzarella cheese, anchovies, black and green olives, and a drizzle of olive oil.

พิซซ่าแบบดั้งเดิมอบอย่างดี ราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น มอสซาเรลลาชีสปลาแอนโชวี มะกอกดำและเขียว และน้ำมันมะกอกเล็กน้อย



### Crudo Di Parma E Rucola 490

Artisan pizza topped with rich tomato sauce, melted mozzarella cheese, and delicate slices of parma ham, finished with fresh rocket leaves and a drizzle of olive oil.

พิซซ่าสูตรพิเศษราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น มอสซาเรลลาชีสและพาร์มาแฮมชิ้นบาง โรยหน้าด้วยใบโรกเก็ตสดและน้ำมันมะกอกเล็กน้อย





## PIZZA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Canadese 380

Unique pizza with a perfect crust, topped with rich tomato sauce, melted mozzarella cheese, classic sausage, sweet pineapple, and a drizzle of olive oil. Garnished with fresh parsley and a sprinkle of parmesan cheese.

พิซซ่าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้นมอสซาเรลล่าชีส ไส้กรอกคลาสสิก สับปะรดหวาน และน้ำมันมะกอกเล็กน้อย โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่งและพาร์เมซานชีส

### Tartufata Al Funghi 420

Indulgent pizza topped with a luxurious truffle cream sauce, melted mozzarella cheese, an assortment of mixed mushrooms, rich mascarpone, and a sprinkle of parmesan cheese.

พิซซ่าหน้าซอสครีมทรัฟเฟิล มอสซาเรลล่าชีส เห็ดรวม มาสคาโปเนเข้มข้น และโรยหน้าด้วยพาร์เมซานชีส



### Salsiccia E Capperi 450

Robust pizza with a rich tomato sauce base, topped with melted mozzarella cheese, spicy Italian sausage, and capers, finished with a drizzle of olive oil.

พิซซ่าเนื้อแน่นที่มาพร้อมซอสมะเขือเทศเข้มข้นโรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีส ไส้กรอกอิตาลีเสียบรสเผ็ด และเคเปอร์ปิดท้ายด้วยน้ำมันมะกอก

### Diavola 400

Bold pizza topped with rich tomato sauce, melted mozzarella cheese, slices of spicy salami, and black olives, finished with a drizzle of olive oil.

พิซซ่าแป้งหนาราดด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น มอสซาเรลล่าชีสซาลามิสเผ็ดชิ้น และมะกอกดำ โรยด้วยน้ำมันมะกอกเล็กน้อย



### Diavoletto 590

Intriguing pizza with a rich tomato sauce base, topped with melted mozzarella cheese, slices of spicy salami, and creamy burrata cheese, finished with a drizzle of olive oil.

หน้าซอสมะเขือเทศเข้มข้น โรยหน้าด้วยมอสซาเรลล่าชีส ซาลามิสไปชีแผ่นบาง และ บูรราต้าชีสครีม ปิดท้ายด้วยน้ำมันมะกอกเล็กน้อย





## PIZZA

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO



### Crudo Di Parma E Burrata 650

Delicious pizza featuring a rich tomato sauce base, topped with melted mozzarella cheese, fresh burrata, and delicate slices of parma ham. Finished with fresh rocket leaves and a drizzle of olive oil.

พิซซ่าแสนอร่อยที่มีซอสมะเขือเทศเข้มข้น โรยหน้าด้วยมอสซาเรลลาชีสละลาย บุรราตาสด และพาร์มาแฮมชิ้นบางปิดท้ายด้วยใบร็อกเก็ตสดและน้ำมันมะกอกเล็กน้อย

### Funghi Salame Piccante 380

Flavorful pizza with a rich tomato sauce base, topped with melted mozzarella cheese, an assortment of mixed mushrooms, slices of spicy salami, and fresh italian basil. Finished with a drizzle of olive oil.

พิซซ่ารสชาติเข้มข้นพร้อมซอสมะเขือเทศเข้มข้น โรยหน้าด้วยมอสซาเรลลาชีส เห็ดรวมหลากหลายชนิด ซาลามิเผ็ดสไลซ์และใบโหระพาสด ปิดท้ายด้วยน้ำมันมะกอกเล็กน้อย



### Quattro Formaggi ( White Pizza) 450

Luxurious pizza featuring a blend of smoked scamorza, melted mozzarella, rich whipping cream, tangy gorgonzola, creamy mascarpone, and a sprinkle of parmesan cheese for a perfect medley of flavors.

พิซซ่าสุดหรูที่ประกอบด้วยสกามอร์ซารมควัน มอสซาเรลลาชีสละลาย วิปปิงครีมเข้มข้น กอร์กอนโซลารสเปรี้ยว มาสคาโปเนครีม และพาร์เมซานชีสรอยหน้า เพื่อให้ได้รสชาติที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว



### Spinaci E Ricotta ( White Pizza) 380

Delightful white pizza topped with creamy ricotta cheese and fresh spinach, complemented by melted mozzarella and a touch of premium olive oil.

พิซซ่าหน้าครีมรีคอตต้าชีสและผักโขมสด เสริมด้วยมอสซาเรลลาละลายและน้ำมันมะกอกคุณภาพเยี่ยม



### Salmone ( White Pizza) 580

Elegant pizza with a mascarpone cream base, topped with melted mozzarella cheese, a touch of whipping cream, and delicate slices of smoked salmon. Finished with fresh rocket leaves and a drizzle of olive oil.

พิซซ่าสุดหรูที่มาพร้อมมาสคาโปเนครีม โรยหน้าด้วยมอสซาเรลลาชีส วิปปิงครีมเล็กน้อย และแซลมอนรมควันชิ้นบางๆปิดท้ายด้วยใบร็อกเก็ตสดและน้ำมันมะกอกเล็กน้อย





## HAMBURGERS



### UGO ( Beef 320/ Pork 270)

Choice of beef or pork burger topped with melted american cheese, pickled red onions, pickled cucumbers, fresh tomato, and crisp lettuce, all enhanced by our secret UGO sauce and served in a soft brioche bun.

เบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู ราดด้วยอเมริกันชีส หัวหอมแดงดอง แดงกวาดอง มะเขือเทศ และผักกาดกรอบ ประรสด้วยซอส UGO สูตรเฉพาะของร้าน เสิร์ฟในขนมปังบริยอชเนื้อนุ่ม

### Cheeseburger Classico ( Beef 300/ Pork 250)

Juicy beef or pork burger topped with melted american cheese, crisp white onions, and pickle cucumbers, finished with a blend of ketchup and mayonnaise, all nestled in a soft brioche bun.

เบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู ราดด้วยอเมริกันชีส หัวหอมสีขาวกรอบและแดงกวาดองปิดท้ายด้วยซอสมะเขือเทศและมายองเนส ทั้งหมดนี้รวมอยู่ในขนมปังบริยอชเนื้อนุ่ม



### Bacon E Salsa Tartufata ( Beef 320/ Pork 270)

Choice of beef or pork burger topped with melted cheddar cheese, smoked bacon, fresh tomato, and crisp lettuce, complemented by dijon mustard and truffle mayo, all served in a soft brioche bun.

เบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู ราดด้วยเชดดาร์ชีส เบคอนรมควัน มะเขือเทศสด และผักกาดกรอบ เสริมด้วยมัสตาร์ดดีจอนและมายองเนสทรัฟเฟิลเสิร์ฟในขนมปังบริยอชเนื้อนุ่ม



### Piccante ( Beef 300/ Pork 250)

Choice of beef or pork burger topped with melted american cheese, pickled jalapeños, fresh lettuce, and crisp white onions, all enhanced by spicy chili mayo, served in a soft brioche bun.

เบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู ราดด้วยอเมริกันชีส ฮาลาปิโนดอง ผักกาดสด และหัวหอมสีขาวกรอบเพิ่มความเผ็ดด้วยมายองเนสพริกสดเผ็ดเสิร์ฟในขนมปังบริยอชเนื้อนุ่ม



### Piccantino ( Beef 320/ Pork 270)

Choice of beef or pork burger topped with melted american cheese, crisp white onions, and savory bacon jam, finished with fried onions and jalapeño mayo, all nestled in a soft brioche bun.

เบอร์เกอร์เนื้อหรือหมู ราดด้วยอเมริกันชีส หัวหอมสีขาวกรอบและแยมเบคอนรสเผ็ดปิดท้ายด้วยหัวหอมทอดและมายองเนสฮาลาปิโน ทั้งหมดนี้รวมอยู่ในขนมปังบริยอชเนื้อนุ่ม





## DESSERTS

UGO  
RISTORANTE  
ITALIANO

### Chocolate Lava Cake 180

Rich chocolate cake filled with a decadent melted chocolate centre that gets better with every bite. Served with vanilla ice cream and whipped cream.

เค้กช็อกโกแลตเข้มข้นที่อัดแน่นไปด้วยช็อกโกแลตละลายแสนอร่อยที่ยังกัดเข้าไปก็ยิ่งอร่อย เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและวิปครีม



### Panna Cotta 180

Classic Italian dessert of sweetened cream thickened with gelatin. Served with a topping of strawberries.

ขนมหวานคลาสสิกของอิตาลีที่ทำจากครีมหวานผสมเจลาติน เสิร์ฟพร้อมท็อปปิงด้วยสตรอว์เบอร์รี่







**Thank you for dining with us!**  
If you enjoyed your meal, please scan  
the QR code to leave a review on **Google**  
**We appreciate it!**