



CHEZUGO

LA QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

La qualità dei nostri prodotti è un valore indiscutibile per le nostre pizze. Come le farine, anche tutti gli altri ingredienti sono selezionati con attenzione.

Alcuni esempi: la mozzarella è fiordilatte prodotta solo con latte italiano, il pomodoro pelato è passato a mano tutti i giorni come una volta, usiamo solo olio è extravergine di oliva Italiano, il prosciutto crudo è San Daniele DOP tra i migliori in Italia, il cotto è di Branchi e viene messo a fine cottura, le nostre salsicce sono prodotti dall'Antica Norcineria Battaglia di Livorno, le acciughe del mar Cantabrico sono dissalate, pulite a mano e condite con olio EVO...

Chez Ugo



Ti piace la nostra cucina?
Scarica la APP

Celiaco? Chiedi la tua pizza, focaccia
o calzone senza glutine (+ € 1)



PIZZE GOURMET

BURRATINA ^(1,6)

Salsa di spaccatello di ciliegino, stracciatella pugliese, acciughe cantabriche, basilico
€ 11,5

TRENTINA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, taleggio, funghi cardoncelli freschi[Ⓢ], speck IGP, pepe
€ 14

MANTOVANA ^(1,2,4,6,8)

Crema di zucca mantovana IGP, salsiccia pepina della Norcineria Battaglia, provola affumicata, pecorino fiore sardo DOP, pepe
€ 12,5

MARATEA ^(1,6)

Burrata pugliese, fiordilatte, gamberi argentini[Ⓢ], lardo di Colonnata IGP, pepe
€ 16

CACIO & PEPE ⁽⁶⁾

Mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano DOP, pepe nero macinato, lardo di Colonnata IGP
€ 14

CALABRA ^(1,2,4,6,8)

Pomodoro, provola affumicata, ricotta fresca, pomodoro arrostito, olive, 'nduja calabrese, origano
€ 12,5

PIACENTINA ⁽⁶⁾

Pomodoro, burrata pugliese, prosciutto crudo San Daniele DOP, basilico
€ 13,5

GRICIA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, funghi cardoncelli freschi[Ⓢ], guanciale IGP Amatrice, pecorino romano DOP, pepe
€ 13

COTTO BRANCHI ⁽⁶⁾

Fiordilatte, stracchino, funghi cardoncelli freschi[Ⓢ], cotto scelto Branchi
€ 15

CARBONARA ^(2,6)

Fiordilatte, guanciale IGP Amatrice, pecorino romano DOP, pepe, uovo
€ 12

SOPHIA LOREN ^(6,8)

Fiordilatte, ricotta, mortadella di Bologna IGP, limone BIO, salsa di pistacchio, basilico, pepe
€ 12,5

AMATRICE ⁽⁶⁾

Fiordilatte, pomodoro, guanciale IGP Amatrice, cipolla rossa, pecorino romano DOP, pepe
€ 11,5

CIMAROLO ⁽⁶⁾

Fiordilatte, ricotta fresca, carciofi alle erbe, cotto scelto Branchi, pepe
€ 13

MARGHERITA REALE ⁽⁶⁾

Pomodoro pelato e pizzutello pelato in succo, mozzarella di bufala campana DOP a fine cottura, pepe, basilico
€ 12,5

VESUVIO ⁽⁶⁾

Passata di pomodori gialli, datterino giallo pelato in succo, mozzarella di bufala campana DOP, basilico
€ 12

ORTISEI ⁽⁶⁾

Fiordilatte, philadelphia, cotto scelto Branchi, noci
€ 11



ELENA ⁽⁶⁾ 

Fiordilatte, Spaccatello di ciliegino giallo e rosso, basilico, pecorino sardo a fine cottura
€ 10,5

SANTA LUCIA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, pomodori a fette, mozzarella di bufala campana DOP a fine cottura, acciughe cantabriche, basilico
€ 12,5

DOLCE FUMÉ ⁽⁶⁾

Fiordilatte, mele, speck, provola aff.
€ 13

SUD ⁽⁶⁾ 

Fiordilatte, pomodorini e peperoni arrostiti, zucchine e melanzane fritte
€ 11

RUSTICA ⁽⁶⁾

Crema di asparagi, provola, guanciale IGP Amatrice, olive taggiasche
€ 12,5

LEUCA ^(6,10)

Fiordilatte, crema di ceci, gamberi argentini ^(*), rosmarino e pioggia di taralli
€ 16

BOLOGNA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, crema di ceci, mortadella, succo di limone
€ 12

TARTUFINA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, provola, uova di quaglia e tartufo nero
€ 18

MODENA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, crema di asparagi, fiordilatte, capocollo, peperoni dolci, pecorino a scaglie
€ 14

SAPORITA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, salame Rustico, gorgonzola DOP, miele e Noci
€ 14

FOCACCE V.I.P.

AMABILE ⁽⁶⁾

Prosciutto crudo San Daniele DOP, burrata pugliese, rucola
€ 12

PALINURO ^(1,2,4,6,8)

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori secchi, acciughe cantabriche, basilico
€ 11

AGRODOLCE ⁽⁵⁾

Prosciutto crudo San Daniele DOP, salsa di fichi senapata, gorgonzola dolce DOP
€ 12,5

ARMONIA ⁽⁶⁾

Philadelphia, gorgonzola, cotto scelto Branchi
€ 11

DELICATA ⁽⁶⁾

Provola affumicata, cotto scelto Branchi
€ 10,5

SUPREMA ⁽⁶⁾

Salame Rustico, Ricotta e Valeriana
€ 10,5

MORTAZZA ⁽⁶⁾

Mortadella di Bologna IGP, peperoni infornati e conditi, pecorino fiore sardo DOP
€ 9,5

EMILIA ⁽⁶⁾

Stracchino, prosciutto crudo San Daniele DOP, rucola, pomodori secchi
€ 12,5

PIZZE GOURMET



Ti piace la nostra cucina?
Scarica la APP

Celiaco? Chiedi la tua pizza, focaccia
o calzone senza glutine (+ € 1)



PIZZE SPECIAL

AGATA ⁽⁶⁾

Provola affumicata, patate al forno,
salsiccia della Norcineria Battaglia
€ 10,5

AMARANTO ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, speck,
gorgonzola, radicchio
€ 10

CALZONE CHEZ UGO ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, stracchino,
salsiccia della Norcineria Battaglia
€ 8,5

CONTADINA VEG ^(1,2,4,6)

Pomodoro, peperoni, iceberg, funghi, carciofi,
rucola, olive, zucchine e melanzane grigliate
€ 9

DELIZIA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo
San Daniele DOP, rucola, parmigiano
€ 13

ENZO ^(4,6,8)

Mozzarella di bufala campana, porcini, pom.
ciliegini in cottura, rucola, melanzane sotto
il pesto, prosciutto crudo San Daniele DOP
€ 14

FANTASIA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, cipolla,
salamino piccante
€ 8,5

FEDERICO ⁽⁶⁾

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana, groviera, pecorino, fontina,
gorgonzola, würstel
€ 9,5

LARDO ^(4,6,8)

Fiordilatte, pomodoro, funghi porcini, pom.
ciliegini in cottura, lardo di Colonnata IGP,
crema di funghi e tartufo
€ 13

LUCA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, groviera, salamino,
pancetta stufata, salsiccia della Norcineria
Battaglia, funghi, olive
€ 11

MEXICANA ^(1,2,4,6,8)

Pomodoro, peperoni, salamino piccante,
fagioli messicani, salsa tacos
+ jalapeño | + habanero
€ 9

PARMA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, melanzane alla
parmigiana di Teresa, parmigiano
€ 10

PORCINI ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia della Norci-
neria Battaglia, funghi porcini, parmigiano
€ 11

POSITANO ⁽⁶⁾

Pomodoro, mozzarella di bufala campana,
pomodorini ciliegini, olive, basilico
€ 10

PRIMAVERA ⁽⁶⁾

Fiordilatte, pomodorini ciliegini in cottura,
bresaola di Black Angus, rucola, parmigiano
€ 13

PROVOLINA ⁽⁶⁾

Pomodoro, pomodorini ciliegini,
provola affumicata, speck
€ 9,5

SPECIALE ⁽⁶⁾

Pomodoro, groviera,
pancetta stufata
€ 9

UGO COM'ERA ^(1,6)

Pomodoro, fiordilatte, acciughe cantabriche,
capperi di Pantelleria IGP, iceberg, olive
€ 8,5

VENEZIA ^(1,6)

Fiordilatte, pomodorini ciliegini in cottura,
acciughe cantabriche, capperi di
Pantelleria IGP, olive, basilico
€ 9

WILLIAMS ⁽⁶⁾

Fiordilatte, pere, gorgonzola, pecorino
€ 9



4 STAGIONI ^(2,4,6,8)

Pomodoro, fiordilatte, cotto scelto Branchi, funghi, salamino piccante, carciofi, olive
€ 9

5 FORMAGGI ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, groviera, pecorino, fontina, gorgonzola
€ 8,5

BOSCAIOLA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia della Norcineria Battaglia, funghi
€ 8,5

BUFALINA ⁽⁶⁾

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico
€ 9

CALZONE ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, cotto scelto Branchi
€ 8

CAPRICCIOSA ^(2,4,6,8)

Pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto scelto Branchi, funghi, olive
€ 11

CAPRESE ⁽⁶⁾

Mozzarella di bufala campana, pomodorini ciliegini, origano, basilico
€ 10

COTTO ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, cotto scelto Branchi
€ 8

COTTO E FUNGHI ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, cotto scelto Branchi, funghi
€ 9

CRUDO ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele DOP
€ 10

FUNGHI ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, funghi
€ 8

MARGHERITA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte
€ 7

NAPOLI

Pomodoro, aglio, origano
€ 5,5

ROMANA ^(1,6)

Pomodoro, fiordilatte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe cantabriche, origano
€ 9

SALAMINO ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante
€ 8

SALSICCIA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia della Norcineria Battaglia
€ 8

SALSICCIA & FRIARIELLI ⁽⁶⁾

Fiordilatte, salsiccia della Norcineria Battaglia, friarielli
€ 10,5

SPECK E BRIE ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, speck, brie
€ 10

SPECK E GORGONZOLA ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola
€ 10

SPECK E MASCARPONE ⁽⁶⁾

Pomodoro, speck, mascarpone
€ 9,5

WÜRSTEL ⁽⁶⁾

Pomodoro, fiordilatte, würstel
€ 8

PIZZE CLASSIC

FOCACCE CLASSIC

BRESAOLA ⁽⁶⁾

Bresaola di black Angus, rucola, parmigiano, pomodorini ciliegini
€ 10,5

MISTA ^(2,4,6,8)

Fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele DOP, pomodorini ciliegini, funghetti, carciofini, peperoni, iceberg, melanzane sotto pesto
€ 13



Ti piace la nostra cucina?
Scarica la APP

Celiaco? Chiedi la tua pizza, focaccia
o calzone senza glutine (+ € 1)



DRINK & BEVERAGE

BIRRE ALLA SPINA



25 cl - € 4
50 cl - € 6

RIEGELE PRIVAT LAGER

5,2° | LAGER | GERMANIA
Birra artigianale, di bassa fermentazione, dal colore biondo oro, al palato si sente un gusto deciso di malto e un retrogusto luppolato equilibrato e aromatico.



25 cl - € 4
50 cl - € 6

ICHNUSA NON FILTRATA

4,9° | LAGER | ITALIA
Colore giallo dorato luminoso con schiuma fine e persistente. Al naso sprigiona aromi di fiori d'arancio, caramello e luppolo, accompagnati da un sentore di miele.



25 cl - € 4
50 cl - € 6

AFFLIGEM BLONDE ABBAZIA CHIARA

6,8° | LAGER | BELGIO
Bionda dorata dalla schiuma intensa, ammaliata con il suo aroma di pane e sentori di banana e vaniglia. Frizzante, fresca e poco amara.



25 cl - € 4
50 cl - € 6

AFFLIGEM ROUGE ABBAZIA ROSSA

6,7° | BELGIAN ALE | BELGIO
Colore ambrato-rubino, con una schiuma persistente e compatta. L'aroma è maltato e delicato grazie a sentori di fiori. Il gusto è speziato e leggermente dolce dato dall'utilizzo di un malto caramellato.



25 cl - € 4
50 cl - € 7

LAGUNITAS IPA

6,2° | IPA | STATI UNITI
Birra equilibrata, con un finale pulito e non eccessivamente lungo. È contraddistinta da un colore dorato brillante, con note balsamiche di pino e agrumate di pompelmo e un profilo aromatico che lascia il segno.

BIRRE IN BOTTIGLIA



Canenero Nethus Ambrata 50 cl

Canenero Cautha Bionda 50 cl

Canenero Mania Blanche 50 cl



Ichnusa 33 cl



Gilac Bionda 33 cl

Gilac Bionda 75 cl

Gilac Dorita - chiara 33 cl

Gilac Guenda - weisse beer 33 cl

Gilac Sophie - doppio malto rosso 33 cl

Gilac Chanda - doppio malto chiara 33 cl



SAN BIAGIO
A. D. 1333

€ 7

€ 6

€ 6

€ 3,5

€ 6

€ 12

€ 6

€ 6

€ 6

€ 6

San Biagio Aurum Strong Ale 75 cl € 12

San Biagio Ambar Strong Ale scura 75 cl € 12

San Biagio Gaudens Pils Chiuara 75 cl € 12

San Biagio Verbum Weizen 75 cl € 12

San Biagio Monasta Ambrata 75 cl € 12



Gjuletta IGA 50 cl € 6

Gjuletta Blonde 50 cl € 6



BIBITE

Acqua Naturale Panna 75 cl	€ 2,5	Estathè limone / pesca 25cl	€ 2,8
Acqua Gassata San Pellegrino 75 cl	€ 2,5	Fanta 33cl	€ 2,8
Coca cola 33cl	€ 2,8	Sprite 33cl	€ 2,8
Coca cola zero 33cl	€ 2,8	Succo ACE 33cl	€ 3

CAFFÈ

Caffè	€ 2,5	Orzo BIO	€ 2,8
Macchiato	€ 2,5	Ginseng	€ 2,8
Corretto	€ 2,8	Cappuccino	€ 2,8
Deca	€ 2,8	Ponce	€ 3

DIGESTIVI

Limoncello IGP	€ 3
Amari	€ 3
Sgroppino	€ 3

DRINK & BEVERAGE

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Caro Cliente se hai delle intolleranze e/o allergie alimentari chiedi informazioni al nostro personale di sala, saprà rispondere alle tue domande.

Qui di seguito sono riportati i principali gruppi allergenici che puoi trovare nei nostri prodotti. Troverai accanto al nome dei nostri piatti o pizze delle lettere che indicano l'allergene.

- 1. PESCE** e prodotti a base di pesce
- 2. UOVA** e derivati
- 3. CEREALI CONTENENTI GLUTINE** farro, orzo, frumento e prodotti derivati
- 4. SEDANO** e prodotti derivati
- 5. SENAPE** e prodotti derivati
- 6. LATTE** e prodotti a base di latte compreso lattosio
- 7. ARACHIDI** e prodotti derivati
- 8. FRUTTA A GUSCIO** noci, mandorle, nocciole, pistacchi e pinoli e prodotti derivati
- 9. SOIA** e prodotti derivati
- 10. CROSTACEI** e prodotti derivati