

Bigio

[Sweetness to imagine happiness.]

RISTORANTE BIGIO

□ □ □

San Pellegrino Terme (BG) Viale Papa Giovanni XXIII, 56 0345.21058



MENU DÉGUSTATION

VOYAGE en Val BREMBANA

Nos fromages, confitures et salami local

Petit "nosecc" traditionnel (roulade de chou) avec polenta

Casoncelli alla Bergamasca (Ravioli typiques de Bergame)

Joue de veau braisée avec purée de pommes de terre

Polenta et osei (la douceur des Dieux)

45.00

Les menus de dégustation sont uniquement destinés à toute la table.

Couvert 3.50



ENTRÉES

Coquilles Saint-Jacques dorées, agrès, cressons, poireaux brûlés et riz soufflé	20.00
Carrousel de produits du jardin, compote de rhubarbe et sauce de ricotta au basilic	16.00
Carpaccio de veau, fromage grana padano, morilles et noisettes	18.00
Salade tiède de lapin à l'huile d'olive extra vierge, pain brioché et misclun au vinaigre de framboise	17.00

PREMIERS PLATS

Risotto Carnaroli au lait de coco, gambas rouges crues, cacahuètes et vanilla	20.00
Gnocchi de ricotta à la crème de carottes, moules et épinards	16.00
Tagliatelles au ragoût d'agneau, olives taggiasche citron et amandes grillées	17.00
Tortelli farcis de pommes de terre, avec fromage de montagne et purée de haricots verts	18.00



PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour	24.00
Calamar farci au morue, pomme de terre violette et crème de petits pois à la menthe	21.00
Côte de bœuf de nos montagnes	6.00/hg
Bifteck à la florentine de nos montagnes	7.00/hg
Filet de bœuf à la garonnaise	10.00/hg
Coq grillé servi avec des pommes de terre rustiques et sauce Romesco	22.00
Poitrine de porc croustillante, oignon de printemps aigre-doux et purée de poires à la moutarde	22.00

DESSERT

Parfait au chocolat blanc et à la meringue avec soupe de framboises	8.00
Crème brûlée pistaches et bananes	8.00
Notre Tiramisù	8.00
Tarte à la crème au citron et meringue brûlée parfumée au thym	8.00

**Selon le marché, certains produits peuvent être conservés à basse température.*

