

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

Steak de bœuf au potiron aux épices et aux graines grillées	17.00
Pâté de foie avec pain brioché chaud et compote d'oignons rouges	16.00
Beignets de côtes et de fromage Taleggio avec jus de myrtille sauvage	14.00
Salade d'omble mariné avec ses œufs au beurre et à la sauge, mandarine et fenouil	17.00



PREMIERS PLATS

Risottino aux noix, Agrì di Valtorta et pommes de la vallée de Brembana	17.00
Gnocchi de pommes de terre et de betteraves avec fondue au fromage des Alpes et truffe noire fondue au fromage d'alpage et à la truffe noire	20.00
Agnolotto de canard à la sauce à l'orange et légumes croustillants	18.00
Tagliatelles aux noisettes et aux crevettes crevettes rouges et ricotta au four	20.00



PLATS PRINCIPAUX

Longe d'agneau farcie à la pistache Champignons et 'granei	28.00
Filet de veau en bouchées d'automne (châtaignes, potiron et brocoli)	25.00
Cochon de lait au chou de Savoie, pommes de terre et mousse de saucisse	20.00
Filet de turbot avec escarole et sauce à la ciboulette	24.00
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



DESSERT

Semifreddo au vanille, sauce aux framboises et meringue	8.00
Crème bavaroise au miel, biscuit à la noix de coco et fruit de la passion	8.00
Notre Tiramisù	8.00
Chocolat chaud soufflé, glace "fior di latte" et crumble	8.00
Pasticciotto fourré à la crème pâtissière, pommes et amandes	8.00

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



VINS DE DESSERT ET AROMATISÉS

Moscato Dolce Akoja LE CORNE		25.00
Il Lumine (Passito Moscato giallo) LE CORNE		40.00
Vin Santo di Chianti Classico FELSINA	2009	55.00
Passito di Pantelleria TURBE	2014	33.00
Recioto di Soave PIEROPAN	2017	35.00
Malvasia delle Lipari "Salina" TASCA D'ALMERITA	2021	45.00
Barolo Chinato FRANCO CONTERNO		45.00