

Bigio

[Sweetness to imagine happiness.]

RISTORANTE BIGIO

□ □ □

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



MENU DEGUSTAZIONE

VIAGGIO in Val BREMBANA

I nostri formaggi, le confetture e il salame nostrano

Piccolo nosecc della tradizione con polenta

Casoncelli alla Bergamasca

Guancia di vitello brasata con patata morbida

Polenta e osei (il dolce degli Dei)

45.00

I menù degustazione sono intesi esclusivamente per l'intero tavolo

Coperto 3.50



ANTIPASTI

Battuta di manzo con zucca speziata e semi tostati	17.00
Paté di fegatini con pan brioche caldo e composta di cipolle rosse	16.00
Frittelle di coste e Taleggio con succo di mirtillo selvatico	14.00
Insalata di salmerino marinato con le sue uova al burro e salvia, mandarino e finocchi	17.00



PRIMI PIATTI

Risottino con noci, Agrì di Valtorta e mele della Valle Brembana	17.00
Gnocchi di patate e barbabietola con fonduta di Formaggio d'Alpe e tartufo nero	20.00
Agnolotto d'anatra con salsa all'arancia e verdure croccanti	18.00
Tagliatelle alle nocciole con gambero rosso e ricotta al forno	20.00



SECONDI PIATTI

Lombo d'agnello con farcia ai pistacchi, funghi Champignons e "granei"	28.00
Filetto di vitello in bocconcini all'autunno (castagne, zucca e broccoli)	25.00
Coppa di maialino con verza, patate e spuma di salsiccia	20.00
Filetto di rombo con scarola dei colli e salsa all'erba cipollina	24.00
Costata di manzo delle nostre Orobie	6.00/hg
Fiorentina di manzo delle nostre Orobie	7.00/hg
Filetto di manzo Garronese (ITA)	10.00/hg



DESSERT

Semifreddo alla vaniglia, meringa e zuppetta al lampone	8.00
Bavarese al miele, biscotto al cocco e Passion Fruit	8.00
Il nostro Tiramisù	8.00
Cioccolata calda soffiata, gelato fior di latte e crumble	8.00
Pasticciotto ripieno di crema pasticcera, mela e mandorle	8.00

** a seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature*

VINI DA DESSERT E AROMATIZZATI

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