

Bigio

[Sweetness to imagine happiness.]

RISTORANTE BIGIO

□ □ □

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



MENU DÉGUSTATION

VOYAGE en Val BREMBANA

Plateau de fromages et de charcuterie avec de la confiture et de la focaccia

Casoncelli alla Bergamasca (Ravioli typiques de Bergame)

“nosecc” traditionnel (roulade de chou) avec polenta

Polenta et osei (la douceur des Dieux)

40.00

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

Couvert 3.50



ENTRÉES

Magret de canard mariné, œuf cuit Mayonnaise, soude et pain croustillant	18.00
Tartare de bœuf, cannoli de ricotta du terroir et salade d'asperges crues	16.00
Fenouil hâché, mousse de petits pois, gel d'orange et de menthe	12.00
Poulpe rôti, fanes de navet, stracciatella et anchois	18.00



PREMIERS PLATS

Risottino aux asperges vertes, réglisse et amandes grillées	17.00
Mezze maniche "Monte & Pepe"	16.00
Tortelli de pommes de terre au ragoût de saucisses et poireaux croustillants	18.00
Gnocchi de pain et d'épinards, sauce aux crustacés, safran et crevettes crues	20.00



PLATS PRINCIPAUX

Côtes de porc à la bergamasque cuites à basse température et polenta frite	20.00
Contre-filet de chevreuil à la camomille, purée de pommes de terre rôties aux noisettes et sauce à l'amaro San Pellegrino	28.00
Aubergine cuite au four, mousse de roccolo, crème d'oignon de printemps et artichauts tempura	16.00
Filet de bar grillé, crème panzanella, pak choi et béarnaise froide à l'ail des ours	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

Notre tiramisu avec les biscuits Bigio	8.00
Sablé, fraises et mousse de sabayon classique	8.00
Gâteau au chocolat et aux poires avec glace aux noix	8.00
Parfait à la mangue, sauce au chocolat blanc et meringue	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
Recioto di Soave PIEROPAN	2017	35.00
Barolo Chinato FRANCO CONTERNO		45.00