

Bigio

[Sweetness to imagine happiness.]

RISTORANTE BIGIO

□ □ □

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



MENU DEGUSTAZIONE

VIAGGIO in Val BREMBANA

Tagliere di salumi e formaggi con confettura e focaccia

Casoncelli alla Bergamasca

Nosecc della tradizione con polenta

Polenta e osei (il dolce degli Dei)

40.00

I menù degustazione sono intesi esclusivamente per l'intero tavolo

Coperto 3.50



ANTIPASTI

Tartare di manzo, zucca, sesamo e tartufo nero	18.00
Parmigiana di melanzane, stracciatella e basilico	15.00
Patata dolce, tuorlo d'uovo, Strachitunt e cialda al capperi salato	14.00
Frittura di gamberi e calamari con crema di patate	18.00



PRIMI PIATTI

Tortelli di coniglio, olive e patate	18.00
Mezze maniche alla crema di cavolo alla brace, nocciole, gel di melograno e ricotta salata	15.00
Gnocchi di zucca e patata, stracchino di Valtorta e cioccolato	17.00
Risotto Chardonnay, scampi, gamberi e lime	20.00



SECONDI PIATTI

Carrè di vitello, verza stufata e crema di sedano rapa	25.00
Medaglione di maialino lardellato, finferli e salsa al rum	20.00
Indivia belga cotta in crema di nocciole, purea di mele e castagne	16.00
Baccalà, spuma di bagna cauda, zucchine e polvere di lattuga di mare	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

Il nostro Tiramisù	8.00
Frolla, fragole e spuma di zabaione classico	8.00
Torta di cioccolato e pere con gelato alla noce	8.00
Semifreddo al mango, salsa al cioccolato bianco e meringa	8.00
Crostata con grano cotto, ricotta e mele	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
Recioto di Soave PIEROPAN	2017	35.00
Barolo Chinato FRANCO CONTERNO		45.00