

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)

Joue de veau au Valcalepio rouge avec polenta

Polenta et oseï (la douceur des Dieux)

40.00

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

Couvert 3.50



ENTRÉES

Asperges blanches grillées, mousse de fromage Taleggio, agretti et amandes	15.00
Tartare de bœuf, petits pois fraîchement blanchis et stracciatelle	18.00
Calmars farcis au pain et aux anchois, et fanes de navet sautées	18.00
Poulpe, lait de coco, fines herbes et huile de persil	20.00



PREMIERS PLATS

Gnocchi de pommes de terre à la sauce tomate, au safran et aux asperges croustillantes	16.00
Tagliatelle au fromage Branzi, haricots verts et pommes de terre	16.00
Tortello di cod, chou-fleur et œufs de thon	18.00
Risotto au céleri vert, ragoût de palourdes et citron vert	20.00



PLATS PRINCIPAUX

Carré d'agneau, mousse de pommes de terre, pesto de chicorée et sauce aux myrtilles	30.00
Porcelet CBT, purée de petits pois et sauce Valcalepio rouge épicée	20.00
Poisson en fonction du marché	25.00
Morceaux de lotte croustillants, sauce aux oignons glacés et escarole dei colli	20.00
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
Cheesecake aux pêches et aux macarons	8.00
Gaufres à la cannelle, fraises, et sauce à l'orange et au chocolat blanc	8.00
Sablé au cacao, crème au citron, pignons de pin et glace au fiordilatte	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	4.50
Il Lumine (Passito Moscato giallo) LE CORNE		40.00	8.00
Vin Santo di Chianti Classico FELSINA	2009	55.00	12.00
Recioto di Soave PIEROPAN	2017	35.00	7.00
Recioto della Valpolicella STEFANO ACCORDINI	2020	45.00	9.00