

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

Guancia di vitello stufata al Valcalepio rosso 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

| | | |
|--|---|-------|
| Asparagi bianchi alla brace, spuma di Taleggio, agretti e mandorle |    | 15.00 |
| Tartare di manzo, piselli appena scottati e stracciatella |   | 18.00 |
| Calamaro ripieno di pane e acciughe, e cime di rapa saltate | | 18.00 |
| Polpo, latte di cocco, erbe e olio al prezzemolo |   | 20.00 |







PRIMI PIATTI

| | | |
|---|---|-------|
| Gnocchetti di patate e salsa al pomodoro, zafferano e asparagi croccanti |  | 16.00 |
| Tagliatelle al formaggio Branzi, fagiolini e patate |  | 16.00 |
| Tortello di merluzzo, cavolfiore e bottarga di tonno | | 18.00 |
| Risottino al sedano verde, ragù di vongole e limone |  | 20.00 |







SECONDI PIATTI

| | | |
|---|---|----------|
| Carrè d'agnello, spuma di patate, pesto di cicoria e salsa ai mirtilli |   | 30.00 |
| Coppa di maialino CBT, purea di piselli e salsa speziata al Valcalepio rosso |  | 20.00 |
| Pescato secondo mercato | | 25.00 |
| Bocconcini di pescatrice croccanti, salsa di cipollotti glassati e scarola dei colli |  | 20.00 |
| 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 |
| Cheesecake alle pesche e amaretti  | 8.00 |
| Waffle alla cannella, fragole, e salsa al cioccolato bianco e arancia  | 8.00 |
| Frolla al cacao, crema al limone, pinoli e gelato allo yogurt  | 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 | 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 |