

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 |
| Anchois farcis, purée de pommes de terre et mousse d'oignon rouge de Tropea | 16.00 |



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 |
| Morceaux de veau avec pain panko, purée de pommes de terre et mayonnaise au citron vert | 25.00 |
| Aubergine cuite au four, mousse de roccolo, crème d'oignon de printemps et tempura de fleurs de courgettes | 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 |