

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

Petto d'anatra marinato, maionese all'uovo cotto, agretti e pane croccante	18.00
Tartare di manzo, cannolo di ricotta nostrana e insalatina di asparagi crudi	16.00
Finocchio bruschettato, mousse di piselli, gel all'arancia e mentuccia	12.00
Polpo arrosto, cime di rapa, stracciatella e alici	18.00
Alici ripiene, patata morbida e mousse alla cipolla rossa di Tropea	16.00



PRIMI PIATTI

Risottino al verde d'asparago, liquirizia e mandorle tostate	17.00
Mezze maniche "Monte & Pepe"	16.00
Tortelli di patate con ragù di salsiccia e porri croccanti	18.00
Gnocchi di pane e spinaci, salsa di crostacei, zafferano e gambero crudo	20.00



SECONDI PIATTI

Ribs di maiale alla bergamasca cotte a bassa temperatura con polenta fritta	20.00
Bocconcini di vitello al pane panko, purea di patate e maionese al lime	25.00
Melanzana cotta al forno, spuma di roccolo, crema di cipollotto e fiori di zuccina in tempura	16.00
Filetto di branzino alla brace, crema di panzanella, pak choi e bernese fredda all'aglio orsino	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

** a seconda del mercato qualche prodotto
temperatura*

Bigio

potrebbe essere conservato a basse

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