

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

Tartare de bœuf, potiron, sésame et truffe noire	18.00
Aubergine parmigiana, stracciatelle et basilic	15.00
Artichauts confits, crème de Taleggio et jaune d'œuf mariné	14.00
Crevettes et calmars frits avec pommes de terre à la crème	18.00



PREMIERS PLATS

Tortelli au lapin, olives et pommes de terre	18.00
Mezze maniche au chou à la crème noisettes, gel de grenade et ricotta salée	15.00
Gnocchi de potiron et de pommes de terre, stracchino di Valtorta et chocolat	17.00
Risotto Chardonnay, langoustines crevettes et citron vert	20.00



PLATS PRINCIPAUX

Longe de veau, chou de Savoie à l'étouffée et crème de céleri-rave	25.00
Médailon de cochon de lait lardé, girolles et sauce au rhum	20.00
Endive belge cuite à la crème de noisette purée de pommes et de châtaignes	16.00
Cabillaud, mousse de bagna cauda, courgettes et laitue de mer en poudre	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
Gâteau au chocolat et aux poires avec glace fiordilatte	8.00
Parfait aux noix, figues et caramel salé	8.00
Pastiera de grain cuit, ricotta et pommes	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