



[Sweetness to imagine happiness.]

Ogni cucina ha i suoi tempi...

la nostra è lieta di accogliere le vostre ordinazioni
fino alle ore 14:00 per il pranzo e fino alle ore 22:00 per la cena.

Dopo questi orari, resteranno disponibili soltanto i dessert,
per regalarvi un dolce arrivederci.

Grazie per la comprensione.

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 maiale 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

Gâteau di patate, crema di zucca e
spuma di Stracchino   15.00


Tartare di filetto di manzo, Agrì di Valtorta
e gel di caco  18.00

Cavolfiore arrostito, salsa tonnata,
capperi e nocciole   18.00

Crema di fagioli rossi, vongole veraci
e pane al rosmarino  18.00



PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate rosse, spinaci appena
scottati, fonduta di formaggio d'alpe e castagne  18.00

Tagliatelle strette ai mirtilli
con funghi Porcini    20.00

Tortelloni di patate di montagna,
ragù di salsiccia nostrana e porro fritto 18.00

Risottino mezzo astice, mela, zafferano
e pepe rosa  25.00



SECONDI PIATTI

Composta di zucca all'alloro, liquirizia,
maionese al fico e semi di girasole     15.00

Controfiletto di cervo, verza,
patate e purea di pere  30.00

Orecchia di elefante di Pata Negra alla milanese
con patate 30.00

Tagliata di tonno rosso, dressing di finocchi,
bottarga e salsa allo yogurt greco  30.00









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
Mela caramellata, sfoglia e gelato fiordilatte		8.00
Meringa, crema al bergamotto e sorbetto al mandarino	 	8.00
Torta caprese e crema al latte	 	8.00
Marron glacés e panna montata	 	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