



[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
Tel. 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

** a seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature*





ANTIPASTI

Battuta di manzo, composta di fichi al balsamico e Agri di Valtorta		18.00
Asparagi croccanti, insalata di ravanelli, soncino e pompelmo rosa	 	16.00
Tentacoli di polpo e scarola arrostita con spuma di patate viola		20.00
Anelli di calamaro in frittura, maionese al lime e pepe rosa		16.00

** a seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature*



PRIMI PIATTI

Paglia e fieno al ragù di cortile,
gremolata alle piccole verdure 16.00

Cannelloni di patate, ricotta e spinaci,
porcini e timo fresco 20.00



Risottino alla crema di pomodorini gialli,
carpaccio di cappesante e crema di burrata 20.00



Tortelloni ai crostacei, burro nocciola
e crema al limone 22.00

** a seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature*



SECONDI PIATTI

Quaglia ripiena, crema di taragna e cavolo nero	30.00
	
Scamone d'agnello "primavera"	26.00
	
Salmone al finocchietto, spuma di kefir allo zafferano e soia edamame	26.00
	
Filetto di branzino, salsa americana al granchio blu e caviale di melanzane	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

** a seconda del mercato qualche prodotto potrebbe essere conservato a basse temperature*



DESSERT

Il nostro Tiramisù	9.00
Zuppa di mango, frolla, yogurt greco e menta	9.00
Torta tenerina, crema inglese e gelato fior di latte	9.00
Semifreddo al lampone, salsa calda ai mirtilli e fragole fresche	9.00



** 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