

Bigio

[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 mela		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
Risotto crema di asparagi e basilico, carpaccio di cappelante e gel al frutto della passione		20.00



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

* 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