

# 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  
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**








## ANTIPASTI

Battuta di filetto di manzo, puntarelle e maionese all'acciuga	 	18.00
Asparagi bianchi croccanti, insalata di ravanelli, soncino e pompelmo rosa	 	16.00
Tentacoli di polpo e scarola arrostita con spuma di patate viola		20.00
Calamaro e carciofo alla brace, pane fritto e pinoli		20.00










## 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 cappelletti e crema di burrata	 	20.00
Tortelloni ai crostacei, burro nocciola e crema al limone		22.00



## 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



## 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