

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 e nocciole con crema di zucca e spuma di stracchino	 	15.00
Tartare di manzo, piselli appena scottati e straciatella	 	18.00
Calamaro ripieno di pane e acciughe, e cime di rapa saltate		18.00
Polpo, latte di cocco, erbe e olio al prezzemolo	 	20.00



PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate e salsa al pomodoro, zafferano e asparagi croccanti 	16.00
Tagliatelle al formaggio Branzi, fagiolini e patate 	16.00
Tortelli ai crostacei, San Marzano, burrata e basilico	20.00
Risottino al sedano verde, ragù di vongole e limone 	20.00



SECONDI PIATTI

Carrè d'agnello, spuma di patate, pesto di cicoria e salsa ai mirtilli	 	30.00
Coppa di maialino CBT, purea di piselli e salsa speziata al Valcalepio rosso		20.00
Pescato secondo mercato		25.00
Bocconcini di pescatrice croccanti, salsa di cipollotti glassati e scarola dei colli		20.00
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
Cheesecake alle pesche e amaretti 	8.00
Waffle alla cannella, fragole, e salsa al cioccolato bianco e arancia 	8.00
Frolla al cacao, crema al limone, pinoli e gelato allo yogurt 	8.00

** a seconda del mercato qualche prodotto
temperature*



potrebbe essere conservato a basse

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