

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO



MEHIO / MENU

PASTA FRESCA

GASTRONOMIA

MOZZARELLA BAR

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

Bigoli — домашній різновид італійської пасти на основі качиних яєць з гречаного або пшеничного борошна. Нагадує крупні макарони. Традиційно Bigoli готується власноруч чоловіками, оскільки для цього виду пасти використовується дуже круте тісто.



Традиції італійської кулінарії



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

НАПОЇ ДЛЯ СНІДАНКУ І ВИХІДНОГО ДНЯ / LE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE E NEI FINE SETTIMANA

Вітамінні смузи / Frullati vitaminici

Смузи з ананасом, полуницею, бананом і вершками / Frullato con ananas, fragola, banana e panna	200	98
Смузи з обліпихою, ананасом і грушею / Smoothies con spina di mare, ananas e pera	200	98
Смузи з чорницею, ананасом, яблуком і органічним йогуртом / Smoothie con mirtilli, ananas, mela e yogurt biologico	200	136
Зелений смузи з авокадо, шпинатом, грушею і органічним йогуртом / Frullato verde con avocado, spinaci, pere e yogurt biologico	200	155

Молочні коктейлі на основі домашнього морозива / Gelato fatto in casa frullati a base

Ванільна ніжність / Tenera vaniglia	180	132
Полунична пана кота / Panna cotta con fragole	180	132

Свіжовижаті соки / Succhi freschi

Морква / Carrots	200	75
Яблуко / Mela	200	80
Апельсин / Arancia	200	85
Грейпфрут / Pompelmo	200	85
Ананас / Ananas	200	160

Домашні лимонади / Limonata fatta in casa

Домашній італійський лимонад / Limonata fatta in casa	250/1000	48/190
---	----------	--------

СПЕЦІАЛЬНА ЦІНА НА ПРОСЕККО В СУБОТУ ТА НЕДІЛЮ / PREZZO SPECIALE PER IL PROSECCO DI SABATO E DOMENICA

з 8:00 до 16:00 / 8 a 16

Prosecco Brut (Martini)	150	135
-------------------------	-----	-----

ДОМАШНІ ЧАЇ З ЯГОДАМИ, ФРУКТАМИ ТА ТРАВАМИ / TÈ FATTI IN CASA CON FRUTTI DI BOSCO, FRUTTA E ERBE

Обліпиха з апельсином / Seabuckthorn con arancia	600	115
Журавлина з м'ятою / Mirtillo rosso con la menta	600	115
Малина з імбирем / Lamponi Zenzero	600	115
Чай домашній з фруктами / Casa da tè con frutta	600	125



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

СНІДАНКИ / PRIMA COLAZIONE

Щодня з 8:00 до 11:00 / Ogni giorno dalle 8:00 alle 11:00

Трамедзіні – Венеціанський сендвіч з начинкою на вибір:

Tramezzini

— з шинкою та сиром Філадельфія / con prosciutto e formaggio Philadelphia 180 124

— з копченим лососем / con salmone affumicato 120 235

Вівсяна каша з грушею та гранолою на воді або молоці / 300 86

Farina d'avena con pere e granola su acqua o latte

Круасан / Cornetto 55 86

Сирники з домашнього сиру з медом та сметаною / 150/70 98

Cheesecakes al formaggio d'casa con miele e panna acida

Йогурт з гранолою, фруктами та джемом / 100/120/15 125

Yogurt con muesli, frutta e marmellata

Скрембл з кіноа і томатами / 100/180/40 226

Uova strapazzate con quinoa e pomodori

Яйця пашот з мусом з авокадо, томатами та моцарелою, 2 шт/70/100/50 260

подається на гречаній брускеті /

Uova in camicia mousse avocado, pomodori e mozzarella, viene servita sul grano saraceno bruschetta

Яйця пашот з сиром Філадельфія, шпинатом і копченим лососем / 2 шт/100/120/40 298

Uova in camicia con formaggio Philadelphia, spinaci e salmone affumicato

Ростбіф з капонатою на гречаній брускеті / 90/160/50 324

Arrosto di manzo con Caponata sul grano saraceno bruschetta

Яйця пашот з лососем та голандським соусом / 2 шт/90/90/50 310

Uova in camicia con salmone affumicato e salsa olandese

Окремо ви можете замовити / Separatamente, è possibile ordinare:

— сметана / panna acida 50 15

— мед / miele 25 20

— джем / marmellata 30 20

— гранола / muesli 50 35

— молоко соєве / li latte di soia 100 35

— лосось слабосолений з укропом / salmone salato 50 140

— чорний трюфель / tartufo nero 3 220



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

МОЦАРЕЛА БАР / MOZZARELA BAR

Скуштуйте свіжу моцареллу з добавкою на Ваш смак у нашому ресторані. Всю моцареллу ми купуємо у кращих італійських виробників і отримуємо двічі на тиждень!

Моцарела з коров'ячого молока / Fior di latte	125	162
Моцарела ді буфала / Mozzarella di bufala	100	187
Моцарелла бурата / Mozzarella burrata	125	187
Моцарела страчатела з регіону Кампанія / Mozzarella straciatella dalla regione Campania	100	187
Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала) / Mozzarella affumicata	125	187

На вибір із: / A scelta con:

— Домашній соус песто / Pesto	25	62
— Печений перець / Peperoni arrostiti	75	78
— М'ясне асорті (мортадела, прошуто, саямі) / Mortadella, prosciutto, salame	60	98
— Томати зі свіжою руколою / Pomodorini e rucola	115	98
— Сан Даніеле – прошуто на кістці / San Daniele – prosciutto con osso	50	185

Дегустація на двох / Degustazione per due persone	225/65/50	485
Моцарела ді буфала, моцарела бурата, мортадела, саямі контадіно, прошуто, томати / Mozzarella di bufala, burrata, mortadella, salame contadino, prosciutto, pomodori		

Дегустація на чотирьох / Degustazione per quattro persone	300/75/65	498
Моцарела з молока корови, бурата, страчатела, печений перець, томати, рукола / Fior di latte, burrata, straciatella, pomodorini, peperoni arrosto, rucola		

Вартість моцарели може змінюватися залежно від ваги / Costo mozzarella può variare a seconda del peso

САЛАТИ / INSALATA

Салат з баклажанів із томатами та козячим сиром / Insalata con melanzane, pomodoro e formaggio di capra	300	168
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабаттою, яйцем пашот і домашнім соусом / Insalata Romaine con il tacchino, ciabatta croccante, uovo in camicia e salsa fatta in casa	250	189
Теплий салат з телятиною – гриль / Insalata tiepida con medaglione di vitello	180	224
Сільський салат з лососем, авокадо і картоплею / Insalata rustica con salmone, avocado e patate	230	246
Бурата з кіноа, анчоусами і трьома видами томатів / Burrata con quinoa, acciughe e tre tipi di pomodori	330	324
Салат зі шпинатом, авокадо і креветками / Insalata con spinaci, avorado e gamberetti	250	322

БРУСКЕТИ / BRUSCHETTA

Брускети з томатами та базиліком / Bruschette al pomodoro e basilico	135	95
Брускети з песто та печеним перцем / Bruschette al pesto e peperoni arrostiti	110	112
Брускети з тартаром з авокадо і копченим лососем / Bruschette con avocado tar tar e salmone affumicato	120/30	228

ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

Курячий паштет з трюфельною олією і грінками / Terrina di pollo con olio di tartufo e crostini	90/20/40	102
Молодий буряк з мусом з козячого сиру / Giovani barbabietole con mousse di formaggio di capra	270/15	130
Карпаччо з телятини з трюфельною заправкою / Veal carpaccio with truffle dressing	75/55	254
Карпаччо з лосося з медово-гірничним соусом / Carpaccio di salmone al sugo di miele e senape	90/30/35	265
Тартар з лосося та авокадо / Tar tar di salmone con avocado	225	298
Крудіте із сібаса зі свіжими томатами і маракуєю / Branzino crudo con pomodoro fresco e frutto della passione	250	340

Дорогий гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт -повідомте про це вашого офіціанта! /
Gentile visitatore, se siete allergici a qualsiasi prodotto, informare i nostri camerieri!

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ДО ВИНА / PER IL VINO

В'ялені томати / Pomodori secchi	50	82
Оливка лігурійська / Olive liguri	100	85
Артишоки мариновані / Cuori di carciofo marinati	100	198
М'ясні антипасті — італійські ковбаси / Antipasti di carne — salsicce italiane	125/35	276
Сирні антипасті — італійські сири з медом / Formaggi vari — formaggi italiano con marmellata di miele	160/70	388

СУПИ / ZUPPE

Бульйон курячий з домашньою локшиною / Brodo di pollo	300	82
Тортеліні з курячим бульйоном і ароматом трюфеля / Tortellini al brodo di pollo e aroma di tartufo	300	98
Тосканський мінестроне / Minestrone alla toscana	350	98
Крем суп з гарбуза / Crema di zuppa di zucca	300	105
Суп томатний з морепродуктами / Zuppa di pomodoro con frutti di mare	300	275

ПАСТА ДОМАШНЯ / PASTA FATTA IN CASA

Відповідно до традиції кращих італійських ресторанів, наша паста виробляється з муки на основі елітних твердих сортів пшениці. У Bigoli вся паста готується вручну на нашій кухні.

Біголі з качкою / Bigoli all'anatra	280	212
Тальятеле з білими грибами / Tagliatelle ai funghi porcini	300	185
Равіолі з кроликом / Ravioli ripieni di coniglio	190	185
Равіолі зі шпинатом / Ravioli ripieni di spinaci	190	189
Равіолі з моцарелою та томатами / Ravioli ripieni di mozzarella e pomodori stufati	270	212
Спагетті карбонара / Spaghetti alla carbonara	290	196
Домашня лазанья / Inizio lasagne	285	240
Домашні канелоні з кроликом / Cannelloni fatti in casa con coniglio	260	268
Гречана паста з цукіні і креветками / Pasta di grano saraceno con zucchini e gamberetti	360	279
Лінгвіні з цукіні та креветками / Linguine con zucchini e gamberetti	360	279
Карбонара з Буратою / Carbonara con burrata	375	312
Лінгвіні з морепродуктами / Linguine con frutti di mare	350	325
Паста фрегола з морепродуктами (мідії, лосось, креветки, сібас, кальмар, скампія) / Pasta Fregola con frutti di mare (cozze, salmone, gamberi, branzino, calamari, scampi)	350	760

РІЗОТО / RISOTTO

Полента з грибами та ароматом трюфеля / Polenta con funghi e aroma di tartufo	350	175
Різото 4 сира / Risotto ai «Quattro Formaggi»	250	212
Різото з білими грибами та ароматом трюфеля / Risotto con funghi porcini e tartufo	250	225

Дорогий Гість, за Вашим бажанням будь-яку страву з традиційної пасти ми можемо замінити для Вас на безглютенову або гречану пасту / Gentile visitatore, se lo si desidera, qualsiasi piatto di pasta tradizionale possiamo cambiare per voi su un grano saraceno senza glutine o pasta.



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ПІЦЦА / PIZZA

Маргарита / Margherita	250	114
З шинкою / Al prosciutto	360	168
З гострим саямі / Al salame piccante	330	165
Чотири сири / Quattro Formaggi	350	245
З копою, буратою і в'яленими томатами / Con coppa, burrata e pomodori secchi	380	232

ВИПІЧКА / PANETTERIA

Грісіні / Grissini	100	28
Фокача з розмарином та оливковою олією / Focaccia al rosmarino e olio d'oliva	80	56
Хлібна корзина — Чіабата з грісіні / Ciabatta e grissini	120/20	48
Хліб без глютену / Pane senza glutine	100	75
Фокача з соусом песто і томатами / Focaccia con pesto e pomodoro	175	104

М'ЯСО / CARNE

Котлети з баранини і картопляним пюре / Cotolette di agnello con purè di patate	200/100/35	246
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото / Costoletta alla Milanese con risotto allo zafferano	225/140/35	265
Медальйони з телятини та соусом Марсала / Medaglione di vitello marsala	150/60/50	312
Копчена качина грудка з гарбузовим пюре і грушею / Petto d'anatra affumicato con purea e pera di zucca	180/110	365
Ростбіф з ароматом трюфеля / Arrosto di manzo con tartufo profumo	180/30/50	389

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ / PESCE E FRUTTI DI MARE

Шотландський лосось Label Rouge з картоплею і вершковим хрином / Scozzese salmone Lable Rouge con patate e crema di rafano	110/120/40	399
Сібас або Дорадо гриль / Branzino alla griglia o Orata alla griglia	120/35	298
Шотландський лосось Label Rouge з грибною сальсою і равиоли з шпинатом / Scozzese salmone Lable Rouge al forno con salsa di funghi e ravioli con spinaci	215	399
Восьминіг смажений на грилі з картопляним салатом / Polpo alla griglia con insalata di patate	180/120	720
Великі тигрові креветки на грилі з часниковим соусом і салатом / Grandi gamberi alla griglia con salsa di aglio e insalata	430/75	1320
Свіжі скампії / Scampi freschi	500	1590

ГАРНІР / CONTORNI

Картопля запечена в італійських травах / Patate al forno alle erbe italiane	150	78
Шпинат з часником / Spinaci all'aglio	150	112
Овочі гриль / Verdure alla griglia	180	135
Капоната / Caponata	200	138
Спаржа припущена з пармезаном / Asparagi con parmigiano	130	310

ДЕСЕРТИ / DOLCI

Морозиво / Gelato	60	48
ваніль, шоколад / vaniglia, cioccolato		
Сорбети / sorbetti		
— лимон / limone	60	48
— полуниця / fragole	60	50
— маракуйя / frutto della passione	60	55
Пана کوتа з полуничним соусом / Panna Cotta con salsa di fragole	120/20	98
Домашній тірамісу / Tiramisu fatto in casa	120	124
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом / Creme brulee con frutto della passione sorbetto	120/50	162
Домашній Чізкейк / Cheesecake fatta in casa	150	165

Дорогий гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт -повідомте про це вашого офіціанта! /
Gentile visitatore, se siete allergici a qualsiasi prodotto, informare i nostri camerieri!

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

Г А С Т Р О Н О М І Ч Н А Л А В К А / N E G O Z I O G A S T R O N O M I C O

Тут Ви можете замовити якісні продукти з Італії, які ми привозимо для Вас кожного тижня!
А також продукти власного виробництва. / Qui è possibile ordinare prodotti di alta qualità provenienti da Italia, che portiamo a voi ogni settimana! Così come i prodotti di propria produzione.

Д О М А Ш Н Я П А С Т А / P A S T A F A T T A I N C A S A

(ціна вказана за 100 грам / prezzi per 100 grammi)

Тальятеле / Tagliatele	100	55
Спагеті / Spaghetti	100	55
Біголі / Bigoli	100	55

М О Ц А Р Е Л А Б А Р / M O Z Z A R E L A B A R

Моцарела з коров'ячого молока / Fior di latte	125	162
Моцарела страчатела з регіону Кампанія / Mozzarella straciatella dalla regione Campagna	100	187
Моцарела ді буфала / Mozzarella di bufala	100	187
Моцарелла бурата / Mozzarella burrata	125	187
Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала) / Mozzarella affumicata	125	187

І Т А Л І Й С Ь К І С И Р И / F O R M A G G I I T A L I A N I

(ціна вказана за 50 грам / prezzi per 50 grammi)

Таледжіо / Taleggio	50	95
М'який сир, виготовлений з пастеризованого коров'ячого молока з тонкою і м'якою кіркою, дуже насичений і пікантний / Un formaggio a pasta molle prodotto con latte pastorizzato di mucca con una crosta sottile e un morbido		
Грана Падано / Grana Padano	50	96
Твердий витриманий сир типу пармезан з коров'ячого молока / Formaggio stagionato duro come parmigiano di latte vaccino		
Робіола / Robiola	50	98
Італійський м'який сир з суміші молока корови і, частково, овечого або козячого. Термін витримки 15-35 днів / Formaggio a pasta molle italiana fatta da una miscela di latte di mucca e alcune pecore o capre		
Горгонзола Дольче / Gorgonzola Dolce	50	98
М'який сир з блакитною пліснявою з коров'ячого молока / Formaggio blu molle di latte vaccino		
Нострано Дольче / Nostrano Dolce	50	102
Твердий сир витримки 3-5 місяців з напівжирного коров'ячого молока. Дуже ароматний, підходить для смаження на грилі / Formaggio esposizione 3-5 mesi di semi-scremato latte di mucca. Molto profumato, adatto per la frittura alla griglia		
Нострано з шафраном / Nostrano Zafferano	50	102
Твердий сир витримки 5-7 місяців з напівжирного коров'ячого молока з яскраво вираженим смаком і ніжним смаком шафрану / Formaggio esposizione 5-7 mesi con magro latte di mucca con un forte gusto e delicato retrogusto di zafferano		
Монте 27 / Monte 27	50	106
Твердий сир витримки 10-12 місяців. Виготовляється з напівжирного коров'ячого молока, колір сиру жовтий, дуже ароматний і має смак топленого молока / Formaggio esposizione 10-12 mesi. È realizzato con semi-scremato latte di mucca, colore formaggio giallo, molto profumato e ha un sapore di latte al forno		
Молітерно аль Тартуфо / Moliterno al Tartufo	50	185
Помірно гострий сир з трюфелями і інтенсивним ароматом, виготовлений з овечого та козячого молока / È un moderatamente acuto, formaggio ben stagionato con intenso sapore di tartufo, fatto di ovino e caprino di latte		
Бароло / Barolo	50	192
Напівтвердий сир із суміші коров'ячого і козиного молока, витриманий в меззі винограду Неббіоло / Formaggio a pasta semidura ottenuto da una miscela di latte di mucca e di capra, imbevuto di vinaccioli e pelli di Nebbiolo		



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

М'ЯСНА ГАСТРОНОМІЯ / PRODOTTI A BASE DI CARNE

(ціна вказана за 50 грам / prezzi per 50 grammi)

Мортадела / Mortadella	50	82
Славнозвісна варена свиняча ковбаса з Болоньї / Una salsiccia di maiale al vapore famoso da Bologna		
Салямі Наполі Піканто / Salame Piccante Napoletano	50	85
Популярна салямі, виготовляється з додаванням перцю чилі / Salame piccante, fatto con l'aggiunta di peperoncino		
Прошутто Ді Парма / Prosciutto Di Parma	50	102
Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю / Prosciutto italiano a base di prosciutto, sale grattugiato		
Панчетта Стекката / Pancetta Stecata	50	102
Італійський делікатес у вигляді рулету із свинячої грудинки / Prelibatezze italiane sotto forma di rotoli di pancetta		
Салямі Паезано / Salami Paesano	50	112
Має солодкуватий присмак, готується зі свинини з додаванням панчетти / Un retrogusto dolce, a base di carne di maiale con l'aggiunta di pancetta		
Салямі Каччіаторе з трюфелем / Salame Cacciatori al tartufo	50	120
Виготовляють з вареного свинячого м'яса з ароматом вишуканого трюфеля / Fatto di carne di maiale bollito con aroma di tartufo squisito		
Салямі Ді Манзо / Salami Di Manzo	50	120
Сиров'ялений італійський делікатес, готується з яловичини з додаванням свинини / Scattò delicatezza italiana a base di carne di manzo con l'aggiunta di carne di maiale		
Брезаола / Bresaola	50	135
Італійська в'ялена яловича шинка / Italiano prosciutto bresaola		
Салямі Ді Кавалло / Salami Di Cavallo	50	122
Салямі з м'яса конини з невеликим додаванням панчетти / Salumi di carne di cavallo, con una piccola aggiunta pancetta		
Коппа Ді Парма / Coppa Di Parma	50	125
Ковбаса, виготовлена із свинячої шийки в провінції Парма / Salsiccia fatta di collo di maiale in provincia di Parma		
Прошутто Ді Парма DOP на кісточці / Prosciutto Di Parma DOP con l'osso	50	175
Прошутто Ді Сан Даніеле / Prosciutto Di San Daniele	50	185
Прошутто на кісточці з солодким і ароматним смаком / Prosciutto con l'osso e un gusto dolce e aromatico		
◆ ◆ ◆		
Грісіні / Grissini	100	25
Печиво Біскоті / Biscotti	100	37
В'ялені томати / Pomodori secchi	50	82
Олива Лігурійська / Olive liguri	100	85
Борошно фаріна 00 / Farina 00	1000	135
Борошно семола / Farina de Semola	1000	135
Соус Песто / Pesto	100	230
Артишоки / Carciofi	100	198
Олія оливкова в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olio d'oliva in assortimento (il prezzo da precisare dall'amministratore)		
Оцет бальзамічний в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olio d'oliva e balsamico nel range di (prezzo è dato da un amministratore)		



Restaurants
laFamiglia
2012