

# *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

Смузі з ананасом, полуницею, бананом і вершками / Frullato con ananas, fragola, banana e panna	200	95
Смузі з динею, лічі та м'ятою / Frullato con melone, litchi e menta	200	118
Смузі з чорницею, ананасом, яблуком і органічним йогуртом / Smoothie con mirtilli, ananas, mela e yogurt biologico	200	134
Зелений смузі з авокадо, шпинатом, грушею і органічним йогуртом / Frullato verde con avocado, spinaci, pere e yogurt biologico	200	145

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

Ванільна ніжність / Tenera vaniglia	180	124
Полунична панна котта / Panna cotta con fragole	180	124

### Свіжовижаті соки / Succhi freschi

Морква / Carrots	200	70
Яблуко / Mela	200	75
Апельсин / Arancia	200	75
Грейпфрут / Pompelmo	200	75
Ананас / Ananas	200	148

### Домашні лимонади / Limonata fatta in casa

Домашній італійський лимонад / Limonata fatta in casa	250/1000	45/178
---	----------	--------

## 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	125
-------------------------	-----	-----

## 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	108
Журавлина з м'ятою / Mirtillo rosso con la menta	600	108
Малина з імбирем / Lamponi Zenzero	600	108
Чай домашній з фруктами / Casa da tè con frutta	600	124



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## СНІДАНКИ / PRIMA COLAZIONE

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

### Трамедзіні / Tramezzini

#### Венеціанський сендвіч

— з шинкою та сиром Філадельфія / con prosciutto e formaggio Philadelphia 180 **120**

— з копченим лососем / con salmone affumicato 120 **230**

**Вівсяна каша з фруктами на воді або на молоці /** 220 **78**

Porridge di spessore con bacche di stagione in acqua o latte

**Теплий круасан з шоколадом / Cornetto con il cioccolato** 100 **78**

**Сирники з домашнього сиру з сезонними ягодами /** 150/80 **92**

Cheesecakes al formaggio d'casa con frutti di bosco di stagione

**Йогурт с гранолою, фруктами та джемом /** 100/120/15 **110**

Yogurt con muesli, frutta e marmellata

**Вафлі з ягодами та кремом маскарпоне /** 120/80/80 **180**

Crema di mascarpone con frutti di bosco

**Скрембл з кіноа і томатами /** 100/180/40 **216**

Uova strapazzate con quinoa e pomodori

**Яйця пашот з мусом з авокадо, томатами та моцарелою,** 2 шт/70/100/50 **245**

**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 **287**

Uova in camicia con formaggio Philadelphia, spinaci e salmone affumicato

**Ростбіф з капонатою на гречаній брускеті /** 90/160/50 **296**

Arrosti di manzo con Caponata sul grano saraceno bruschetta

**Яйця пашот з лососем, голандським соусом і спаржею /** 2 шт/90/90/80 **296**

Uova in camicia con salmone affumicato, salsa olandese e asparagi

**Окремо ви можете замовити / Separatamente, è possibile ordinare:**

— сметана / panna acida 50 **10**

— мед / miele 25 **15**

— джем / marmellata 30 **18**

— гранола / muesli 50 **30**

— молоко соєве / li latte di soia 100 **35**

— лосось слабосолений з укропом / salmone salato 50 **124**

— 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	158
Моцарела ді буфала / Mozzarella di bufala	100	165
Моцарелла бурата / Mozzarella burrata	125/200	167/298
Моцарела страчатела з регіону Кампанія / Mozzarella straciatella dalla regione Campania	100	158
Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала) / Mozzarella affumicata	125	178

На вибір із: / A scelta con:

— Домашній соус песто / Pesto	25	56
— Печений перець / Peperoni arrostiti	75	72
— М'ясне асорті (мортадела, прошуто, сальмі) / Mortadella, prosciutto, salame	60	92
— Томати чері зі свіжою руколою / Pomodorini cherry e rucola	115	98
— Сан Даніеле - прошуто на кістці / San Daniele - prosciutto con osso	50	174

Дегустація на двох / Degustazione per due persone	225/65/50	420
Моцарела ді буфала, моцарела бурата, мортадела, сальмі контадіно, прошуто, томати Mozzarella di bufala, mozzarella burrata, mortadella, salame contadino, prosciutto, pomodori		

Дегустація на чотирьох / Degustazione per quattro persone	300/75/65	485
Моцарела з молока корови, моцарела бурата, моцарела страчатела, печений перець, томати, рукола Fior di latte, mozzarella burrata, mozzarella straciatella, pomodorini, peperoni arrosto, rucola		

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

## САЛАТИ / INSALATA

Салат з фенхелем, яблуком та синіми родзинками / Insalata di finocchio, mele e uvetta blu	220	125
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чіабаттою, яйцем пашот і домашнім соусом / Insalata Romaine con il tacchino, ciabatta croccante, uovo in camicia e salsa fatta in casa	250	175
Теплий салат з телятиною-гриль / Insalata tiepida con medaglione di vitello	180	194
Сільський салат з лососем, авокадо і картоплею / Insalata rustica con salmone, avocado e patate	230	220
Салат з кальмаром, авокадо і томатами / Insalata di calamari, avocado e pomodori	190	264
Бурата з кіноа, анчоусами і трьома видами томатів / Burrata con quinoa, acciughe e tre tipi di pomodori	330	295
Салат зі шпинатом, авокадо і креветками / Insalata con spinaci, avorado e gamberetti	250	298

## БРУСКЕТИ / BRUSCHETTA

Брускети з томатами та базиліком / Bruschette al pomodoro e basilico	135	89
Брускети з песто та печеним перцем / Bruschette al pesto e peperoni arrostiti	110	98
Брускети з тартаром з авокадо і копченим лососем / Bruschette con avocado tar tar e salmone affumicato	120/30	198

## ЗАКУСКИ / ANTIPASTI

Курячий паштет з трюфельним маслом і грінками / Terrina di pollo con olio di tartufo e crostini	90/20/40	89
Карпачо з телятини з трюфельною заправою / Veal carpaccio with truffle dressing	75/55	236
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом / Carpaccio di salmone al sugo di miele e senape	90/30/35	252
Тартар з лосося та авокадо / Tar tar di salmone con avocado	225	284

Дорогий гість, якщо у Вас є алергія на будь-який продукт - повідомте про це нашим офіціантам!  
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	73
Олива лігурійська / Olive liguri	100	79
Артишоки мариновані / Cuori di carciofo marinati	100	195
М'ясні антипасті — італійські ковбаси / Antipasti di carne - salsicce italiane	125/35	255
Сирні антипасті — італійські сири з медом / Formaggi vari - formaggi italiano con marmellata di miele	160/70	365

## СУПИ / ZUPPE

Бульйон курячий з домашньою локшиною / Brodo di pollo	300	72
Тортеліні з курячим бульйоном і ароматом трюфеля / Tortellini al brodo di pollo e aroma di tartufo	300	84
Тосканський мінестроне / Minestrone alla toscana	300	85
Гаспачо - томатний холодний суп / Gazpacho - zuppa di pomodoro	250	120
Суп томатний з морепродуктами / Zuppa di pomodoro con frutti di mare	300	245

## 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	198
Тальятеле з білими грибами / Tagliatelle ai funghi porcini	300	172
Равіолі з кроликом / Ravioli ripieni di coniglio	190	175
Равіолі зі шпинатом / Ravioli ripieni di spinaci	190	175
Равіолі з моцарелою та томатами / Ravioli ripieni di mozzarella e pomodori stufati	270	185
Спагеті карбонара / Spaghetti alla carbonara	290	186
Домашня лазанья / Inizio lasagne	285	220
Домашні канелоні з кроликом / Cannelloni fatti in casa con coniglio	260	240
Гречана паста з цукіні і креветками / Pasta di grano saraceno con zucchini e gamberetti	360	256
Лінгвіні з цукіні та креветками / Linguine con zucchini e gamberetti	360	256
Карбонара з Буратою / Carbonara con burrata	375	298
Лінгвіні з морепродуктами / Linguine con frutti di mare	350	298

## РІЗОТО / RISOTTO

Полента з лісовими грибами та ароматом трюфеля / Polenta con funghi di bosco e aroma di tartufo	350	154
Різото 4 сира / Risotto ai «Quattro Formaggi»	250	186
Різото з грибами і ароматом трюфеля / Risotto con funghi porcini e tartufo	250	198

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	95
З шинкою / Al prosciutto	360	148
З гострим саямі / Al salame piccante	330	148
Чотири сири / Quattro Formaggi	350	198
З копою, буратою і в'яленими томатами / Con coppa, burrata e pomodori secchi	380	210

## ВИПІЧКА / PANETTERIA

Грісіні / Grissini	100	25
Фокача з розмарином та оливковою олією / Focaccia al rosmarino e olio d'oliva	80	45
Хлібна корзина — Чіабата з грісіні / Ciabatta e grissini	120/20	48
Хліб без глютену / Pane senza glutine	100	68
Фокача з соусом песто і томатами / Focaccia con pesto e pomodoro	175	98

## М'ЯСО / CARNE

Котлети з баранини і картопляним пюре / Cotolette di agnello con purè di patate	200/100/35	224
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото / Costoletta alla Milanese con risotto allo zafferano	225/140/35	236
Копчена качина грудка з ягодами та полентой гриль / Petto d'anatra affumicato con frutti di bosco e polenta grigliat	170/60/60	298
Медальйони з телятини та соусом Марсала / Medaglione di vitello marsala	150/60/50	295
Ростбіф з ароматом трюфеля / Arrosto di manzo con tartufo profumo	180/30/50	376

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ / PESCE E FRUTTI DI MARE

Лосось з картоплею і вершковим хріном / Salmone con patate e crema di rafano	110/120/40	284
Сібас або Дорадо гриль / Branzino alla griglia o Orata alla griglia	120/35	284
Лосось з грибною сальсою і равіоли зі шпинатом / Salmone al forno con salsa di funghi e ravioli con spinaci	215	385
Восьминіг смажений на грилі з картопляним салатом / Polpo alla griglia con insalata di patate	180/120	685
Великі тигрові креветки на грилі з часниковим соусом і салатом / Grandi gamberi alla griglia con salsa di aglio e insalata	430/75	1210
Свіжі скампії / Scampi freschi	500	1490

## ГАРНІР / CONTORNI

Картопля запечена в італійських травах / Patate al forno alle erbe italiane	150	64
Шпинат з часником / Spinaci all'aglio	150	94
Овочі гриль / Verdure alla griglia	180	112
Капоната / Caponata	200	125
Спаржа припущена з пармезаном / Asparagi con parmigiano	130	255

## ДЕСЕРТИ / DOLCI

Морозиво / Gelato	60	48
ваніль, шоколад, смородина / vaniglia, cioccolato, ribes		
Сорбети / sorbets		
— лимон / limone	60	48
— маракуйя / frutto della passione	60	55
Панакота з ягодами / Panna Cotta con frutti di bosco	120/120	130
Домашній тірамісу / Tiramisu fatto in casa	120	115
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом / Creme brulee con frutto della passione sorbetto	120/50	152
Домашній Чізкейк з ягодами / Cheesecake fatta in casa con frutti di bosco	150/100	154
Крем маскарпоне з ягодами / Crema di mascarpone con frutti di bosco	250	160

Дорогий гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт -повідомте про це нашим офіціантам! / 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)

<b>Тальятеле</b> / Tagliatele	100	<b>45</b>
<b>Спагеті</b> / Spaghetti	100	<b>45</b>
<b>Біголі</b> / Bigoli	100	<b>45</b>

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

<b>Моцарела з коров'ячого молока</b> / Fior di latte	125	<b>158</b>
<b>Моцарела страчатела з регіону Кампанія</b> / Mozzarella straciatella dalla regione Campagna	100	<b>158</b>
<b>Моцарела ді буфала</b> / Mozzarella di bufala	100	<b>165</b>
<b>Моцарелла бурата</b> / Mozzarella burrata	125/200	<b>167/298</b>
<b>Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала)</b> / Mozzarella affumicata	125	<b>178</b>

## 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)

<b>Таледжо</b> / Taleggio	50	<b>68</b>
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		
<b>Грана Падано</b> / Grana Padano	50	<b>78</b>
Твердий витриманий сир типу пармезан з коров'ячого молока / Formaggio stagionato duro come parmigiano di latte vaccino		
<b>Робіола</b> / Robiola	50	<b>85</b>
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 .		
<b>Горгонзола Дольче</b> / Gorgonzola Dolce	50	<b>86</b>
М'який сир з блакитною пліснявою з коров'ячого молока / Formaggio blu molle di latte vaccino		
<b>Нострано Дольче</b> / Nostrano Dolce	50	<b>86</b>
Твердий сир витримки 3-5 місяців з напів обезжиреного 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.		
<b>Нострано з шафраном</b> / Nostrano Zafferano	50	<b>86</b>
Твердий сир витримки 5-7 місяців з напів обезжиреного коров'ячого молока з сильно 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		
<b>Монте 27</b> / Monte 27 -	50	<b>89</b>
Твердий сир витримки 10-12 місяців. Виготовляється з напів обезжиреного 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		
<b>Молітерно аль Тартуфо</b> / Moliterno al Tartufo	50	<b>175</b>
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		
<b>Бароло</b> / Barolo	50	<b>180</b>
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)

<b>Мортадела / Mortadella</b>	50	60
Славнозвісна варена свиняча ковбаса з Болоньї / Una salsiccia di maiale al vapore famoso da Bologna		
<b>Сал'ямі Наполі Піканто / Salame Piccante Napoletano</b>	50	75
Популярна сал'ямі, виготовляється з додаванням перцю чилі / Salame piccante, fatto con l'aggiunta di peperoncino		
<b>Прошутто Ді Парма / Prosciutto Di Parma</b>	50	85
Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю / Prosciutto italiano a base di prosciutto, sale grattugiato		
<b>Панчетта Стекката / Pancetta Stecata</b>	50	98
Італійський делікатес у вигляді рулету із свинячої грудинки / Italian delicacy in the form of a roll of pork brisket		
<b>Сал'ямі Паезано / Salami Paesano</b>	50	106
Має солодкуватий присмак, готується зі свинини з додаванням панчетти / Un retrogusto dolce, a base di carne di maiale con l'aggiunta di pancetta		
<b>Сал'ямі Каччіаторе з трюфелем / Salame Cacciatori al tartufo</b>	50	110
Виготовляють з вареного свинячого м'яса з ароматом вишуканого трюфеля / Fatto di carne di maiale bollito con aroma di tartufo squisito		
<b>Сал'ямі Ді Манзо / Salami Di Manzo</b>	50	110
Сиров'ялена італійський делікатес, проводиться з яловичини з додаванням свинини / Scattò delicatezza italiana a base di carne di manzo con l'aggiunta di carne di maiale		
<b>Брезаола / Bresaola</b>	50	110
Італійська в'ялена яловича шинка родом з містечка Кьявенна / Italiano prosciutto bresaola		
<b>Сал'ямі Ді Кавалло / Salami Di Cavallo</b>	50	112
Сал'ямі з м'яса конини з невеликим додаванням панчетти / Salami of horse meat with a slight addition of pancetta		
<b>Коппа Ді Парма / Coppa Di Parma</b>	50	115
Ковбаса, виготовлена із свинячої шийки в провінції Парма / Salsiccia fatta di collo di maiale in provincia di Parma		
<b>Прошутто Ді Парма ДОР на кісточці / Prosciutto Di Parma DOP con l'osso</b>	50	167
<b>Прошутто Ді Сан Даніеле / Prosciutto Di San Daniele</b>	50	174
Прошутто на кісточці з солодким і ароматним смаком / Prosciutto con l'osso e un gusto dolce e aromatico		
◆ ◆ ◆		
<b>Грісін / Grissini</b>	100	25
<b>Печиво Біскоті / Biscotti</b>	100	37
<b>В'ялені томати / Pomodori secchi</b>	50	73
<b>Олива Лігурійська / Olive liguri</b>	100	79
<b>Борошно фаріна 00 / Farina 00</b>	1000	135
<b>Борошно семола / Farina de Semola</b>	1000	135
<b>Соус Песто / Pesto</b>	100	220
<b>Артишоки / Carciofi</b>	100	195
<b>Олія оливкова в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olio d'oliva in assortimento (il prezzo da precisare dall'amministratore)</b>		
<b>Оцет бальзамічний в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olio d'oliva e balsamico nel range di (prezzo è dato da un amministratore)</b>		



Restaurants  
**laFamiglia**  
2012