

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO



M E N U

**PASTA FRESCA
GASTRONOMIA
MOZZARELLA BAR**



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

Bigoli è una pasta italiana fatta in casa a base di uova di anatra e farina di grano saraceno o grano. Questo è un tipo delle paste grandi. Tradizionalmente li preparano gli uomini perché per questo tipo di pasta ci vuole una pasta molto dura.



Tradizioni della cucina italiana



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

PRIMA COLAZIONE

Ogni giorno dalle 8:00 alle 11:00 e nella fine settimana dalle 08:00 alle 14:00

	g	uah
Tramezzini con salame piccante	175	145
Tramezzini con salmone affumicato	120	235
Yogurt con chutney di ananas e muesli	100/120/15	125
Quinoa sul latte di cocco	330	165
Uova strapazzate con quinoa e pomodori, servite su una grande bruschetta di grano saraceno	100/180/40	236
Uova in camicia con mousse di avocado, mozzarella e pomodori	2 pcs./70/100/50	296
Carne di vitello tenera sulla grande bruschetta di grano saraceno con salsa tonnata e uovo in camicia	2 pcs./80/80/130	320
Uova in camicia con salmone affumicato e salsa olandese	2 pcs./90/90/50	340
Uova in camicia con formaggio Philadelphia, spinaci e salmone affumicato	2 pcs./100/120/40	320
Uovo in camicia con salsa di parmigiano e tartufo	2 pcs./100/60	320
Torte di formaggio con composta di frutta	250	145
Cornetto	35	55
Farina d'avena con mostarda di pere e muesli in acqua o latte	300	96

Separatamente, è possibile ordinare:

• panna acida	50	17
• miele	25	22
• marmellata	30	24
• granola	50	37
• latte di soia	100	38
• salmone salato con aneto	50	175
• tartufo nero	3	140

PREZZO SPECIALE PER IL PROSECCO DI SABATO E DOMENICA

8:00 a 16:00

Prosecco Brut (Martini)	150	175
--------------------------------	-----	------------



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

MOZZARELA BAR

	g	uah
Fior di latte	125	168
Mozzarella di bufala	100	189
Mozzarella burrata	125	189
Mozzarella stracciatella dalla regione Campagna	100	189
Mozzarella affumicata	125	189
A scelta con:		
Salsa pesto fatta in casa	25	64
Peperoni cotti al forno	75	78
Salumi (mortadella, prosciutto, salame)	60	98
Mortadella - una famosa salsiccia di maiale bollita da Bologna	50	85
Pomodori con rucola fresca	115	98
Degustazione per due persone. Mozzarella di bufala , mozzarella burrata, mortadella, salame contadino, prosciutto, pomodorini	225/65/50	485
Degustazione per quattro persone. Fior di latte, burrata, stracciatella, peperone cotto al forno, pomodori, rucola	300/75/65	498

Il Costo di mozzarella può variare a seconda del peso

AL VINO

Pomodori secchi	50	86
Olive liguri	100	87
Carciofi marinati	100	198
Antipasti di carne — salsicce italiane	125/35	296
Antipasti di formaggio - formaggi italiani con miele	160/70	410
San Daniele - prosciutto con l'osso	50	195
Salame Piccante Napoletano	50	85
Prosciutto Di Parma	50	110
Pancetta Steccata	50	112
Salame Paesano	50	120

*Caro ospite, se Lei è allergico a qualsiasi prodotto,
per favore informi il Suo cameriere!*



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTI

	g	uah
Paté di pollo con olio di tartufo e crostini	90/20/70	150
Carpaccio di salmone con salsa di miele e senape	90/30/35	285
Carpaccio di vitello con tartufo	90/50	345
Branzino crudo con pomodori freschi e frutto della passione	250	385
Tartare di salmone con avocado	225	312
Tartare di tonno fresco con verdure al forno	240	325
Gamberi croccanti con salsa italiana	150/50	296

BRUSCHETTA

Bruschetta con pesto e peperoni arrostiti	110	134
Bruschetta con pomodori e basilico	135	106
Bruschetta con tartare di avocado e salmone affumicato	120/30	245
Bruschetta con salmone e crema di rafano tedesco	250	320

INSALATE

Burrata con quinoa, acciughe e tre tipi di pomodori	330	345
Insalata rustica con salmone, avocado e patate	230	265
Insalata mista verde con pomodori e aroma di tartufo	165	185
Insalata di melanzane con pomodori e formaggio di capra	300	212
Insalata tiepida con vitello alla griglia	180	256
Insalata con spinaci, avocado e gamberetti	250	334
Insalata Romaine con il tacchino, ciabatta croccante, uovo in camicia e salsa fatta in casa	250	224

ZUPPE

Tortellini al brodo di pollo con aroma di tartufo	300	125
Zuppa di pomodoro con frutti di mare	300	295
Minestrone alla toscana	300	130
Zuppa cremosa di zucca	300	125



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

PASTA FATTA IN CASA

	g	uah
Bigoli con anatra	280	220
Fregola con gamberi, scampi, salmone, cozze, branzino e calamari	350	820
Tagliatelle ai funghi porcini	300	255
Ravioli con coniglio	190	212
Ravioli con spinaci	190	225
Ravioli con mozzarella e pomodori	270	260
Carbonara con burrata	375	326
Lasagna di casa	285	252
Cannelloni fatti in casa con coniglio	260	285
Linguine con zucchine e gamberetti	360	289
Linguine con frutti di mare	350	350

RISOTTO

Risotto ai «Quattro Formaggi»	270	240
Risotto con porcini e aroma di tartufo	270	275
Polenta con funghi e aroma di tartufo	350	196

PIZZA

Margherita - pomodori, mozzarella e basilico	250	136
Prosciutto cotto, pomodori, panna, mozzarella e basilico	360	188
Salame piccante, pomodori e mozzarella	330	184
Quattro Formaggi - gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano	350	265
Coppa, burrata e pomodori secchi	380	255

Caro ospite, se lo si desidera, qualsiasi piatto di pasta tradizionale lo possiamo cambiare per Lei su una pasta di grano saraceno o pasta senza glutine



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

PESCE E FRUTTI DI MARE

	g	uah
Salmone scozzese Label Rouge al forno con patate e crema di rafano	215	435
Branzino al forno in pergamena servito con asparagi e pomodorini (il prezzo è indicato per 100 grammi)	100	190
Halibut con salsa di verdure piccanti	100/130	375
Branzino alla griglia o Orata alla griglia	120/35	298
Gamberoni alla griglia con salsa di aglio e insalata	430/75	1450
Scampi freschi	500	1590

CARNE

Cotolette di agnello con purè di patate	200/100/35	265
Costoletta alla Milanese con risotto allo zafferano	225/140/35	295
Medaglione di vitello con salsa Marsala	150/60/50	345
Roast beef con aroma di tartufo	180/30/50	398
Anatra con pera al vino rosso	150/170	410

VERDURE

Caponata	200	175
Spinaci con aglio	150	128
Verdure alla griglia	180	135
Asparagi	100	275
Patate al forno alle erbe italiane	150	78



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

PANE

	g	uah
Grissini	100	35
Focaccia con rosmarino e olio d'oliva	80	58
Focaccia con pesto e pomodoro	175	132
Cestino del pane - Ciabatta e grissini	120/20	58
Pane senza glutine	100	79

DOLCI

Tiramisu fatto in casa	120	138
Panna cotta con salsa di fragola	120/20	102
Creme brulee con sorbetto di frutto della passione	120/50	175
Cheesecake fatta in casa	150/30	175
Gelato		
– vaniglia, cioccolato	60	56
Sorbetti		
• limone, fragola	60	56
• frutto della passione, mango	60	65

FORMAGGI ITALIANI

Moliterno al Tartufo	50	195
Barolo	50	195
Taleggio	50	95
Grana Padano	50	96
Robiola	50	98
Gorgonzola Dolce	50	98

*Gentile visitatore, se siete allergici a qualsiasi prodotto,
informare i nostri camerieri!*



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

BAR

ACQUA

	ml	uah
AcquaPanna	500/750	110/148
S.Pellegrino	500/750	110/148
Borjomi	330	78
Morshinska Premium naturale	330/750	58/102
Morshinska Premium frizzante	330/750	58/102

SUCCHI FRESCHI

Carote	200	75
Mela	200	80
Arancia	200	85
Mandarino	200	85
Melagrana	200	96
Pompelmo	200	88
Ananas	200	175

FRULLATI VITAMINICI

Frullato con ananas, fragola, banana e panna	200	98
Frullato con mirtilli, ananas, mela e yogurt organico	200	136
Frullato verde con avocado, spinaci, pera e yogurt organico	200	155

FRULLATI A BASE DI GELATO FATTO IN CASA

Tenerezza di vaniglia	180	132
Panna cotta alla fragola	180	132

LIMONATA FATTA IN CASA

Agrume, zenzero	250/1000	48/190
Basilico	250/1000	50/220
Frutto della passione	1000	260

BEVANDE

Coca-Cola , Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	250	48
Sprite, Fanta	250	48
Schweppes Tonic in assortimento	250	48
Burn	250	75
“Rich” juices in assortimento	200	42



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

CAFFÈ ILLY

	ml	uah
Ristretto	15	58
Espresso / Espresso maciato	30	58
Americano	120	65
Capuccino	120	65
Latte	220	68
Affogatto Limoncello / Nocino / Affogatto Amaro Montenegro	110	125
Raf	250	78
Flat white	200	82
Glace	120	85
Frappe	120	65
Cioccolata al cioccolato con marshmallow	250	55

TÈ

Tè fatti in casa con frutti di bosco, frutta ed erbe aromatiche

Olivello spinoso con arancia	600	125
Mirtillo rosso con la menta	600	125
Lampone con zenzero	600	125
Tè alla frutta fatto in casa	600	125

Tè verde

Sencha Senpai	400	85
Royal Jasmine Chung Hao	400	85
Grun Matinee	400	85
Sakura! Sakura! (TWG)	400	110

Tè nero

Darjeeling Castelton	400	85
Imperial Earl Grey	400	85

Tè di erbe

Wellness cup	400	85
Lemongrass	400	85

Tè fruttato

Red Fruit Flash	400	85
------------------------	-----	-----------



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

COCKTAIL

	ml	uah
Aperol Spritz Aperol, Prosecco Martini, arancia	150	195
Hugo Prosecco Martini, St-Germain , lime, menta	150	195
Passion fruit Spritz Prosecco Martini, Malibu, sorbetto di frutto della passione, Bacardi rum	180	195
Negroni by Martini Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire	90	195
Grey goose le grand fizz Vodka grey goose, liquore st-germain, soda	160	195
Sgroppino Limoncello fatta in casa, limone sorbetti, limone fresco	220	195
Basil beauty Absolut citron, cocco sorbetto, basilic, frutto del passione, ananas	150	195

VERMUT

Martini Rosso	50	56
Martini Bianco	50	56
Martini Extra Dry	50	56
Martini Gran Lusso	50	90
Martini Riserva Ambrato	50	90
Martini Riserva Rubino	50	90



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

TINTURE

	ml	uah
Crema di limoncello fatta in casa	50	48
Pompelmocello fatta in casa	50	48
Grappa Di Montefiorentine Ca' Rugate	50	260
Amaro Averna	50	75
Amaro Segesta di Virtus Siciliano	50	145
Amaro di Angostura	50	105
Fernet Branca	50	170
Unicum zwack	50	105
Limoncina Bottega	50	145
Martini Bitter	50	85
Becherovka	50	95
Amaro Montenegro	50	115
Di Nero crema caffè	50	115
Amaro Quintessentia Nonino	50	170
Amaro Cynar	50	95
Jagermeister	50	130
Limoncella Lucsardo	50	115
Fernet Lucsardo	50	105
Amaro Abano Lucsardo	50	105
Degustazione dei digestivi	100	165

SHERRY

Sherry De Luxe Cream Capataz Andres Lustau (dolce)	0,05	100
---	------	-----

PORTO

Quinta do Portal 10 Year Old Tawny Porto	50	250
---	----	-----



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

VODKA

	ml	uah
Staritsky & Levitsky	50	125
Grey Goose	50	175
SKYY 90	50	112
Nemiroff Premium	50	62
Nemiroff LEX	50	87
Absolut	50	95
Pisco Barsol Primero Queberna Perola	50	120

WHISKY MISCELATO

Dewars White Label	50	125
Dewar's 12 Years Old	50	165
Ballantines 12 Years Old	50	170
Chivas Regal 12 Years Old	50	220
Chivas Regal 18 Years Old	50	340
Nikka From The Barrel	50	360

WHISKY DI MALTO SINGOLO

Talisker 10 YO	50	290
Glenfiddich 12 Years Old	50	280
The Glenlivet 12 Years Old	50	310
Makallan 12 Years Old	50	360
Glenmorangie Nectar D'Or	50	360
Glenmorangie original	50	330
Ardbeg 10 Years Old	50	250



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

IRISH WHISKEY

	ml	uah
Jameson	50	150

AMERICAN WHISKEY

Bulleit 10	50	255
Jack Daniel's	50	175

COGNAC

Baron Otard V.S.O.P. Fine Champagne	50	225
Hennessy V.S	50	210
Hennessy V.S.O.P	50	330
Martell V.S.	50	195
Martell V.S.O.P	50	320
Martell X.O	50	690

CALVADOS

Boulard V.S.O.P. (Pays d'Auge)	50	285
---------------------------------------	----	-----

RUM

Oakheart	50	125
Bacardi Carta Blanca	50	125
Bacardi Carta Negra	50	125
Bacardi Carta Oro	50	125
Bacardi Ocho Ano	50	155
Zacapa Centenario 23 Years Old	50	310

GIN

Beefeater	50	104
Bombay Sapphire	50	140



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

TEQUILA

	ml	uah
Don Julio Anejo	50	250
Olmecca Altos Reposado 100% AGAVA	50	160

GRAPPA

Grappa di Moscato Moncalvina (Coppo)	50	260
Grappa di Moscato Berta	50	245
Grappa Il Prosecco di Nonino UE	50	270
Acquavitae Berta 1988	50	340
Grappa Barili di Sassicaia	50	620

LIQUORE

Sambuca Molinari	50	118
St-germain	50	170
Malibu	50	118
Cointreau	50	120

BIRRA IN BOTTIGLIA

Guinness Draught	330	136
Löwenbräu	330	145
Baladin Isaac	330	160
Stella Artois 6/a	500	88



