

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## МЕНЮ ЗІ СПАРЖЕЮ

	г	грн
Гаспачо з білої спаржі з ароматом трюфеля	250	276
Салат із зеленою спаржею та молодою картоплею	260	224
Спаржа з овочевою сальсою та тертим яйцем	220	276
Біла спаржа з яйцем пашот та голландським соусом	230	287
Зелена спаржа на грилі з яйцем	200	212
Пакері зі спаржею, беконом та сальсіча	300	285
Різото Б'янка зі спаржею і прошуто ді Парма	320	296

## ФЕСТИВАЛЬ РОЖЕВИХ ВИН / WINE FEST ROSE

Напій кольору дикої троянди завжди викликав захоплення і кружляв голови.  
Завдяки легкому смаку і багатому аромату, воно користувалося незмінною популярністю і любов'ю.  
Рожеве вино володіє величезною кількістю антиоксидантів. Тому можна сміливо стверджувати,  
що рожеве вино допомагає зберегти молодість.

	750 ml	150 ml
Petit Rimauresq Cotes de Provence Syrah - Grenache (Domaine de Rimauresq)	860	195
Les Terrasses Malbec – Merlot – Syrah (Chateau de La Negly)	650	150
Novementi IGT Negroamaro (Menhir Salento) 2016	700	165

## SPARKLING WINE

Cardinal Gran Rose (Foss Marai)	800	185
Zero Millesimato Brut (De Stefani)	1200	275



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## СВЯТКОВЕ МЕНЮ ДО ДНЯ НАРОДЖЕННЯ РЕСТОРАНУ

	г	грн
<b>Салат із кальмаром, томатами та авокадо</b>	220	<b>285</b>
<i>Tino DOC Vermentino di Sardegna (Mora &amp; Memo) 2017</i>	150	<b>245</b>
<b>Севиче з морепродуктів</b>	220	<b>495</b>
<i>Soave Classico DOC Monte Alto (Ca` Rugate) 2016</i>	150	<b>295</b>
<b>Овочевий салат з огірків, помідорів та страчателою</b>	200	<b>198</b>
<i>Merol DOC Chardonnay (San Michele Appiano) 2017</i>	150	<b>240</b>
<b>Крем суп з цвітної капусти з чорним трюфелем</b>	300/3	<b>280</b>
<i>Memundis DOC Chardonnay (Gian Piero Marrone) 2015</i>	150	<b>400</b>
<b>Меланзана Парміджано</b>	350	<b>265</b>
<i>Riesling AOC Reserve (Gustave Lorentz) 2017</i>	150	<b>330</b>
<b>Різото з лангустинами</b>	340	<b>980</b>
<i>Sanct Valentin Chardonnay DOC (San Michele Appiano) 2016</i>	150	<b>400</b>
<b>Чорна паста з лобстером</b>	550/200	<b>1380</b>
<i>Memundis DOC Chardonnay (Gian Piero Marrone) 2015</i>	150	<b>400</b>
<b>Пакері зі спеком та страчателою</b>	240	<b>295</b>
<i>Lahn DOC Sauvignon Blanc (San Michele Appiano) 2017</i>	150	<b>270</b>
<b>Качка з ревенем і полуницею</b>	330	<b>425</b>
<i>Guidoalberto IGT Cabernet Sauvignon - Merlot (Tenuta San Guido) 2016</i>	150	<b>420</b>
<b>Риба тюрбо з пюре із цвітної капусти</b>	120/80	<b>980</b>
<i>Marina Cvetic IGT Chardonnay (Masciarelli) 2015</i>	150	<b>540</b>
<b>Десерт з морозива та ревеню</b>	120	<b>118</b>
<i>Dindarello IGT Moscato (Maculan) 2016 Dolce</i>	100	<b>260</b>

Дорогий гостю, якщо у вас є алергія на будь-який продукт – повідомте про це вашого офіціанта!

