

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

NUOVO MENU DELLO CHEF

Gazpacho con pomodori rosa e mozzarella di bufala	250/60 g	232
Ronco Del Cero DOC Sauvignon (Venica & Venica) 2018	150 ml	380
Zuppa di cavolfiore al tartufo nero	300 g	246
Tenuta di Castiglioni IGT Cabernet/Merlot/Sangiovese (Frescobaldi) 2015	150 ml	595
Insalata di vitello e verdure	290 g	287
Roero Arneis DOCG Gianat (Angelo Negro) 2017	150 ml	290
Tagliatelle al tartufo nero	240 g	318
Marina Cvetic IGT Chardonnay (Masciarelli) 2017	150 ml	540
Pasta Alla Norma Con Melanzane	245 g	256
Pinot Noir Riserva DOC (San Michele Appiano) 2017	150 ml	390
Risotto Bianco al Tartufo Nero	270 g	284
Argilio IGT Cabernet Franc (Podwrnuovo a Palazzone)	150 ml	480
Frutti di mare saltati	320 g	865
Memundis DOC Chardonnay (Gian Piero Marrone) 2016	150 ml	400
Branzino di fattoria di purea di cavolfiore	290 g	494
Pinot Noir Riserva DOC (San Michele Appiano) 2017	150 ml	390
Anatra alla griglia con polenta e frutti di bosco	300 g	396
Hebo IGT Cabernet Sauvignon - Merlot - Sangiovese (Petra) 2017	150 ml	330
Pizza con funghi bianchi e ricotta	320 g	220
Tino DOC Vermentino di Sardegna (Mora & Memo) 2018	150 ml	245
Pizza al tartufo nero	450 g	465
Barbaresco DOCG Coste Rubin (FontanaFredda)	150 ml	470

DESSERT D'AUTORE CON GELATO

Gelato con rabarbaro e crema al cioccolato bianco	60/100 g	89
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco e salsa di lamponi	60/180 g	155
Gelato al caffè e profiteroles al pistacchio	40/60 g	145
Millefoglie di gelato	160 g	190
Dindarello IGT Moscato (Maculan) 2017 Dolce 100 ml	100 ml	300

Gentile ospite, se sei allergico a qualsiasi prodotto, fai sapere al tuo cameriere!



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO



NUOVO MENU DELLO CHEF

