

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## НОВЕ МЕНЮ ВІД ШЕФА

<b>Гаспачо з рожевих томатів та моцарелою буфало</b>	250/60 г	<b>232</b>
Ronco Del Cero DOC Sauvignon (Venica & Venica) 2018	150 мл	<b>380</b>
<b>Крем суп із цвітної капусти з чорним трюфелем</b>	300 г	<b>246</b>
Tenuta di Castiglioni IGT Cabernet/Merlot/Sangiovese (Frescobaldi) 2015	150 мл	<b>595</b>
<b>Салат з телячиною та овочами</b>	290 г	<b>287</b>
Roero Arneis DOCG Gianat (Angelo Negro) 2017	150 мл	<b>290</b>
<b>Тальятеле з чорним трюфелем</b>	240 g	<b>318</b>
Marina Cvetic IGT Chardonnay (Masciarelli) 2017	150 мл	<b>540</b>
<b>Паста Alla Norma з баклажанами</b>	245 г	<b>256</b>
Pinot Noir Riserva DOC (San Michele Appiano) 2017	150 мл	<b>390</b>
<b>Різото Бьянко з чорним трюфелем</b>	270 г	<b>284</b>
Argilio IGT Cabernet Franc (Podwmuovo a Palazzone)	150 мл	<b>480</b>
<b>Соте з морепродуктів</b>	320 г	<b>865</b>
Memundis DOC Chardonnay (Gian Piero Marrone) 2016	150 мл	<b>400</b>
<b>Фермерський сібас з пюре із цвітної капусти</b>	290 г	<b>494</b>
Pinot Noir Riserva DOC (San Michele Appiano) 2017	150 мл	<b>390</b>
<b>Качка з полентою на грилі та ягодами</b>	300 г	<b>396</b>
Hebo IGT Cabernet Sauvignon - Merlot - Sangiovese (Petra) 2017	150 мл	<b>330</b>
<b>Піца з білими грибами та рікотою</b>	320 г	<b>220</b>
Tino DOC Vermentino di Sardegna (Mora & Memo) 2018	150 мл	<b>245</b>
<b>Піца з чорним трюфелем</b>	450 г	<b>465</b>
Barbaresco DOCG Coste Rubin (FontanaFredda)	150 мл	<b>470</b>

## АВТОРСЬКІ ДЕСЕРТИ З МОРОЗИВОМ

<b>Морозиво з ревенем та соусом з білого шоколаду</b>	60/100 г	<b>89</b>
<b>Морозиво ванільне з ягодами та малиновим кюлі</b>	60/180 г	<b>155</b>
<b>Кавове морозиво і фісташковий профітроль</b>	40/60 г	<b>145</b>
<b>Морозиво мільфей</b>	160 г	<b>190</b>
Dindarello IGT Moscato (Maculan) 2017 Dolce 100 ml	100 мл	<b>300</b>

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



*Bigoli*

RISTORANTE ITALIANO



**НОВЕ МЕНЮ ВІД ШЕФА**

