

*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  |
|---|------|------|
| <b>Colazione Bigoli speciale</b>  | 1650 | 1980 |
| salmone affumicato, uovo, pomodori, croccante bacon, bruschetta, carciofi marinati, peperoni cotti al forno, rucola, avocado e mozzarella burrata |      |      |
| <b>Brodo con verdure e tortellini</b>   | 300  | 112  |
| <b>Tramezzini con salame piccante</b>   | 175  | 145  |
| <b>Tramezzini con salmone affumicato</b>  | 150  | 235  |
| <b>Torte di formaggio con composta di frutti di bosco</b>   | 250  | 156  |
| <b>Cornetto</b>   | 35   | 55   |

## PIATTO A BASE DI UOVA

|  |            |     |
|--|------------|-----|
| <b>Uova al tegamino con tartufi per due</b>  | 180        | 299 |
| <b>Uova in camicia con mousse di avocado, mozzarella e pomodori</b>  | 300        | 296 |
| <b>Uova in camicia con salmone affumicato e salsa olandese</b>   | 310        | 340 |
| <b>Uova in camicia con formaggio Philadelphia, spinaci e salmone affumicato</b>                              | 340        | 320 |
| <b>Carne di vitello tenera sulla grande bruschetta di grano saraceno con salsa tonnata e uovo in camicia</b> | 370        | 320 |
| <b>Bruschette con roast beef</b>   | 300        | 312 |
| <b>Uova strapazzate con roast beef, pomodori e avocado</b>   | 260        | 256 |
| <b>Uova strapazzate con gamberetti e insalata</b>  | 280        | 248 |
| <b>Uova strapazzate con quinoa e pomodori, servite su una grande bruschetta di grano saraceno</b>            | 100/180/40 | 236 |
| <b>Focaccia per colazione con salmone affumicato e uovo</b>  | 380        | 212 |
| <b>Focaccia per colazione con pomodori, salsa piccante e uovo</b>  | 350        | 125 |

## CEREALI

|   |            |     |
|---|------------|-----|
| <b>Farina d'avena e amarant con uovo di camicia, avocado e pomodori</b>   | 300        | 215 |
| <b>Porridge di farina d'avena e amaranto con chutney di pere e muesli</b> | 300        | 112 |
| <b>Yogurt con frutta e muesli</b>   | 100/120/15 | 125 |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## MOZZARELA BAR

|  | g         | uah        |
|--|-----------|------------|
| <b>Fior di latte</b>   | 125       | <b>216</b> |
| <b>Mozzarella di bufala</b>  | 100       | <b>216</b> |
| <b>Mozzarella burrata</b>  | 125       | <b>216</b> |
| <b>Mozzarella straciatella dalla regione Campagna</b>  | 100       | <b>216</b> |
| <b>Mozzarella affumicata</b>   | 125       | <b>216</b> |
| <b>Mozzarella burrata Fume</b>   | 125       | <b>216</b> |
| <b>A scelta con:</b>   |           |            |
| <b>Salsa pesto fatta in casa</b>   | 25        | <b>64</b>  |
| <b>Peperoni cotti al forno</b>   | 75        | <b>78</b>  |
| <b>Salumi (mortadella, prosciutto, salame)</b>   | 60        | <b>98</b>  |
| <b>Mortadella – una famosa salsiccia di maiale bollita da Bologna</b>  | 50        | <b>85</b>  |
| <b>Pomodori con rucola fresca</b>  | 115       | <b>98</b>  |
| <b>Degustazione per due persone.</b><br>Mozzarella di bufala, mozzarella burrata, mortadella,<br>salame santissima, prosciutto, pomodori | 225/65/50 | <b>515</b> |
| <b>Degustazione per quattro persone.</b><br>Fior di latte, burrata, straciatella,<br>peperone cotto al forno, pomodori, rucola           | 300/75/65 | <b>528</b> |

*Il Costo di mozzarella può variare a seconda del peso*

## AL VINO

|   |        |            |
|---|--------|------------|
| <b>Pomodori secchi</b>                                      | 50     | <b>86</b>  |
| <b>Olive liguri</b>   | 100    | <b>87</b>  |
| <b>Carciofi marinati</b>                                    | 100    | <b>198</b> |
| <b>Antipasti di carne – salsicce italiane</b>               | 125/35 | <b>296</b> |
| <b>Antipasti di formaggio – formaggi italiani con miele</b> | 160/70 | <b>410</b> |
| <b>San Daniele – prosciutto con l'osso</b>                  | 50     | <b>195</b> |
| <b>Salame Piccante Napoletano</b>                           | 50     | <b>85</b>  |
| <b>Prosciutto Di Parma</b>                                  | 50     | <b>110</b> |
| <b>Pancetta Steccata</b>                                    | 50     | <b>112</b> |
| <b>Salame Santissima</b>                                    | 50     | <b>94</b>  |

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



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ANTIPASTI

|  | g        | uah        |
|--|----------|------------|
| <b>Paté di pollo con olio di tartufo e crostini</b>                | 90/20/70 | <b>150</b> |
| <b>Carpaccio di salmone con salsa di miele e senape</b>            | 90/30/35 | <b>285</b> |
| <b>Carpaccio di vitello con tartufo</b>                            | 135      | <b>345</b> |
| <b>Branzino crudo con pomodori freschi e frutto della passione</b> | 250      | <b>385</b> |
| <b>Tartare di salmone con avocado</b>                              | 225      | <b>312</b> |
| <b>Tartare di tonno fresco con verdure al forno</b>                | 240      | <b>325</b> |
| <b>Gamberi croccanti e zucchine con salsa italiana</b>             | 190/50   | <b>220</b> |
| <b>Seviche seafood</b>   | 220      | <b>495</b> |

## BRUSCHETTA

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

## INSALATE

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Burrata con quinoa, acciughe e pomodori</b>   | 330 | <b>365</b> |
| <b>Insalata rustica con salmone, avocado e patate</b>  | 230 | <b>265</b> |
| <b>Insalata mista verde con pomodori e aroma di tartufo</b>  | 165 | <b>185</b> |
| <b>Insalata di melanzane con pomodori e formaggio di capra</b>                                     | 300 | <b>212</b> |
| <b>Insalata tiepida con vitello</b>  | 180 | <b>256</b> |
| <b>Insalata con spinaci, avocado e gamberetti</b>  | 250 | <b>334</b> |
| <b>Insalata Romaine con il tacchino, ciabatta croccante, uovo in camicia e salsa fatta in casa</b> | 250 | <b>224</b> |
| <b>Salad with squid, tomatoes and avocado</b>  | 220 | <b>285</b> |

## ZUPPE

|  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Vellutata di zucca con gamberi</b>                    | 300 | <b>165</b> |
| <b>Tortellini al brodo di pollo con aroma di tartufo</b> | 300 | <b>125</b> |
| <b>Zuppa di pomodoro con frutti di mare</b>              | 300 | <b>295</b> |
| <b>Minestrone alla toscana</b>                           | 300 | <b>130</b> |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## PASTA FATTA IN CASA

|   | g   | uah        |
|---|-----|------------|
| <b>Bigoli con anatra</b>  | 280 | <b>220</b> |
| <b>Fregola con gamberi, scampi, salmone, cozze, branzino e calamari</b> | 350 | <b>820</b> |
| <b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>                                    | 300 | <b>255</b> |
| <b>Ravioli con coniglio</b>   | 190 | <b>212</b> |
| <b>Ravioli con spinaci</b>  | 190 | <b>225</b> |
| <b>Ravioli con mozzarella e pomodori</b>                                | 270 | <b>260</b> |
| <b>Carbonara con burrata</b>  | 375 | <b>346</b> |
| <b>Lasagna di casa</b>  | 285 | <b>252</b> |
| <b>Cannelloni fatti in casa con coniglio</b>                            | 260 | <b>285</b> |
| <b>Linguine con zucchine e gamberetti</b>                               | 360 | <b>289</b> |
| <b>Linguine con frutti di mare</b>                                      | 350 | <b>350</b> |

## RISOTTO

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Risotto ai «Quattro Formaggi»</b>          | 270 | <b>240</b> |
| <b>Risotto con porcini e aroma di tartufo</b> | 310 | <b>275</b> |
| <b>Polenta con funghi e aroma di tartufo</b>  | 350 | <b>196</b> |

## PIZZA

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Margherita – pomodori, mozzarella e basilico</b>                     | 250 | <b>136</b> |
| <b>Prosciutto cotto, pomodori, panna, mozzarella e basilico</b>         | 360 | <b>188</b> |
| <b>Salame piccante, pomodori e mozzarella</b>                           | 330 | <b>184</b> |
| <b>Quattro Formaggi – gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano</b> | 350 | <b>265</b> |
| <b>Coppa, burrata e pomodori secchi</b>                                 | 380 | <b>280</b> |

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

## CARNE

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| <b>Cotolette di agnello con purè di patate</b>             | 200/100/35 | <b>265</b> |
| <b>Costoletta alla Milanese con risotto allo zafferano</b> | 225/140/35 | <b>295</b> |
| <b>Medaglione di vitello con salsa Marsala</b>             | 150/60/50  | <b>345</b> |
| <b>Roast beef con aroma di tartufo</b>                     | 180/30/50  | <b>398</b> |
| <b>Anatra con pera e barbabietola</b>                      | 150/170    | <b>410</b> |

## VERDURE

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Caponata</b>                           | 200 | <b>175</b> |
| <b>Spinaci con aglio</b>                  | 150 | <b>128</b> |
| <b>Verdure alla griglia</b>               | 180 | <b>135</b> |
| <b>Asparagi con parmigiano</b>            | 150 | <b>228</b> |
| <b>Patate al forno alle erbe italiane</b> | 150 | <b>78</b>  |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## PANE

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

## DOLCI

|   |        |            |
|---|--------|------------|
| <b>Tiramisu fatto in casa</b>                             | 120    | <b>138</b> |
| <b>Panna cotta con salsa di fragola</b>                   | 120/20 | <b>112</b> |
| <b>Creme brulee con sorbetto di frutto della passione</b> | 120/50 | <b>175</b> |
| <b>Cheesecake fatta in casa</b>                           | 150/30 | <b>175</b> |
| <b>Gelato</b>   |        |            |
| – vaniglia, cioccolato                                    | 60     | <b>56</b>  |
| <b>Sorbetti</b>   |        |            |
| • limone, fragola   | 60     | <b>56</b>  |
| • frutto della passione, mango                            | 60     | <b>65</b>  |

## FORMAGGI ITALIANI

|                             |    |            |
|-----------------------------|----|------------|
| <b>Moliterno al Tartufo</b> | 50 | <b>195</b> |
| <b>Barolo</b>               | 50 | <b>195</b> |
| <b>Taleggio</b>             | 50 | <b>95</b>  |
| <b>Grana Padano</b>         | 50 | <b>96</b>  |
| <b>Gorgonzola Dolce</b>     | 50 | <b>98</b>  |

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





# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## BAR

### ACQUA

|                              | ml      | uah     |
|------------------------------|---------|---------|
| Acqua Panna                  | 500/750 | 112/145 |
| S. Pellegrino                | 500/750 | 112/145 |
| Borjomi                      | 330     | 89      |
| Morshinska Premium naturale  | 330/750 | 65/95   |
| Morshinska Premium frizzante | 330/750 | 65/95   |

### SUCCHI FRESCHI

|           |     |     |
|-----------|-----|-----|
| Carota    | 200 | 85  |
| Mela      | 200 | 96  |
| Arancione | 200 | 96  |
| Pompelmo  | 200 | 96  |
| Ananas    | 200 | 194 |
| Mandarino | 200 | 96  |
| Melagrana | 200 | 148 |

### FRULLATI VITAMINICI

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Frullati con avocado, fragole e mango                 | 240 | 165 |
| Frullato con mirtillo, ananas, mela e yogurt organico | 200 | 155 |
| Disintossicazione verde frullato                      | 220 | 145 |

### FRULLATI A BASE DI GELATO FATTO IN CASA

|                          |     |     |
|--------------------------|-----|-----|
| Tenerezza di vaniglia    | 180 | 144 |
| Panna cotta alla fragola | 180 | 145 |

### LIMONATA FATTA IN CASA

|                       |          |        |
|-----------------------|----------|--------|
| Mandarino, Melagrana  | 250/1000 | 48/190 |
| Frutto della passione | 1000     | 260    |

### BEVANDE

|                                 |     |    |
|---------------------------------|-----|----|
| Coca-Cola                       | 250 | 54 |
| Sprite, Fanta                   | 250 | 54 |
| Schweppes Tonic in assortimento | 250 | 54 |
| Burn                            | 250 | 75 |
| “Rich” juices in assortimento   | 200 | 42 |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## CAFFE ILLY

|   | ml  | uah        |
|---|-----|------------|
| <b>Ristretto</b>                                    | 15  | <b>65</b>  |
| <b>Espresso / Espresso macchiato</b>                | 30  | <b>65</b>  |
| <b>Americano</b>                                    | 120 | <b>65</b>  |
| <b>Cappuccino</b>                                   | 120 | <b>72</b>  |
| <b>Latte macchiato</b>                              | 280 | <b>78</b>  |
| <b>Affogatto Limoncello/Nocino/Amaro Montenegro</b> | 110 | <b>125</b> |
| <b>Raf coffee</b>                                   | 250 | <b>85</b>  |
| <b>Flat white</b>                                   | 200 | <b>85</b>  |
| <b>Glace</b>  | 120 | <b>95</b>  |
| <b>Frappe Latte</b>                                 | 120 | <b>67</b>  |
| <b>Cacao con marshmallow</b>                        | 250 | <b>55</b>  |
| <b>Matcha Latte</b>                                 | 150 | <b>102</b> |

## TÈ

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

|                                     |     |            |
|-------------------------------------|-----|------------|
| <b>Olivello spinoso con arancia</b> | 600 | <b>135</b> |
| <b>Mirtillo rosso con la menta</b>  | 600 | <b>135</b> |
| <b>Lampone con zenzero</b>          | 600 | <b>135</b> |
| <b>Tè alla frutta fatto in casa</b> | 600 | <b>135</b> |

### Tè verde

|                                |     |            |
|--------------------------------|-----|------------|
| <b>Sencha Senpai</b>           | 400 | <b>95</b>  |
| <b>Royal Jasmine Chung Hao</b> | 400 | <b>95</b>  |
| <b>Grun Matinee</b>            | 400 | <b>95</b>  |
| <b>Sakura! Sakura! (TWG)</b>   | 400 | <b>125</b> |

### Tè nero

|                             |     |           |
|-----------------------------|-----|-----------|
| <b>Darjeeling Castelton</b> | 400 | <b>95</b> |
| <b>Imperial Earl Grey</b>   | 400 | <b>95</b> |

### Tè di erbe

|                     |     |           |
|---------------------|-----|-----------|
| <b>Wellness cup</b> | 400 | <b>95</b> |
| <b>Lemongrass</b>   | 400 | <b>95</b> |

### Tè fruttato

|                        |     |           |
|------------------------|-----|-----------|
| <b>Red Fruit Flash</b> | 400 | <b>95</b> |
|------------------------|-----|-----------|



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## COCKTAIL

|   | ml  | uah |
|---|-----|-----|
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Prosecco Martini, arancia   | 200 | 260 |
| <b>Tintoretto</b><br>Granata fresco, Prosecco Martini   | 180 | 180 |
| <b>Puccini</b><br>Mandarino fresco, Prosecco Martini  | 180 | 180 |
| <b>Fiero&amp;Tonic</b><br>Martini Fiero, tonic, arancia   | 160 | 150 |
| <b>Passion fruit Spritz</b><br>Prosecco Martini, Malibu, sorbetto di frutto della passione, Bacardi rum                   | 200 | 225 |
| <b>Negroni by Martini</b><br>Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire                                      | 90  | 225 |
| <b>Sgroppino</b><br>Limoncello fatta a casa, limone sorbetti, limone fresco   | 180 | 195 |
| <b>Basil beauty</b><br>Absolut citron , cocco sorbetto, basilic, frutto del passione, ananas                              | 150 | 225 |
| <b>Aperitivo al frutto della passione</b><br>Prosecco Martini, gin allo zaffiro bombay, sciroppo al frutto della passione | 200 | 165 |
| <b>Sherry Negroni</b><br>Gin Bombay Sapphire, Martini Fiero, Campari Bitter   | 95  | 128 |
| <b>Sloe Negroni</b><br>Gin Haymans, Gin Bombay Sapphire, Campari Bitter, Martini Bianco                                   | 100 | 128 |
| <b>Boulevardier</b><br>Bulleit Bourbon, Campari Bitter, Martini Rosso   | 90  | 128 |
| <b>Wiskey sour</b><br>Dewar's White Label, limone fresco, zucchero  | 100 | 190 |
| <b>Gin&amp;Tonic</b><br>Tanqueray London Dry, Tonik, lime   | 200 | 190 |
| <b>Crema Di Frutta</b><br>Liquor Mozart, ananas, mango  | 160 | 195 |
| <b>Hot Porto flip</b><br>Bitter cardan, bitter Campari, Martini Fiero, Marsala vine                                       | 180 | 195 |

## VERMUT

|                                |    |    |
|--------------------------------|----|----|
| <b>Martini Fiero</b>           | 50 | 56 |
| <b>Martini Rosso</b>           | 50 | 56 |
| <b>Martini Bianco</b>          | 50 | 56 |
| <b>Martini Extra Dry</b>       | 50 | 56 |
| <b>Martini Riserva Ambrato</b> | 50 | 90 |
| <b>Martini Riserva Rubino</b>  | 50 | 90 |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## TINTURE

|  | ml  | uah |
|--|-----|-----|
| <b>Crema di limoncello casalingo</b>     | 50  | 48  |
| <b>Pompelmocello fatto a casa</b>        | 50  | 48  |
| <b>Amaro Averna</b>                      | 50  | 75  |
| <b>Amaro Segesta di Virtus Siciliano</b> | 50  | 145 |
| <b>Amaro di Angostura</b>                | 50  | 105 |
| <b>Amaro Braulio</b>                     | 50  | 143 |
| <b>Fernet Branca</b>                     | 50  | 170 |
| <b>Unicum zwack</b>                      | 50  | 105 |
| <b>Frangelico</b>                        | 50  | 92  |
| <b>Martini Riserva Bitter</b>            | 50  | 110 |
| <b>Campari Bitter</b>                    | 50  | 95  |
| <b>Jagermeister</b>                      | 50  | 130 |
| <b>Becherovka</b>                        | 50  | 95  |
| <b>Amaro Montenegro</b>                  | 50  | 145 |
| <b>Limoncino dell Isola</b>              | 50  | 110 |
| <b>Limoncella Villa Massa</b>            | 50  | 120 |
| <b>Amaro Quintessentia Nonino</b>        | 50  | 195 |
| <b>Amaro Cynar</b>                       | 50  | 120 |
| <b>Amaro Cynar 70 High Proof</b>         | 50  | 165 |
| <b>Jagermeister</b>                      | 50  | 130 |
| <b>Fernet Lucsardo</b>                   | 50  | 105 |
| <b>Amaro Abano Lucsardo</b>              | 50  | 105 |
| <b>Degustazione dei digestivi</b>        | 100 | 220 |

## SHERRY

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <b>Sherry De Luxe Cream Capataz Andres Lustau (dolce)</b> | 0,05 | 140 |
|---|------|-----|

## PORTO

|   |    |     |
|---|----|-----|
| <b>Porto Ramos Pinto Tawny 10 years old</b> | 50 | 250 |
|---|----|-----|



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## VODKA

|   | ml | uah        |
|---|----|------------|
| <b>Staritsky &amp; Levitsky</b>             | 50 | <b>125</b> |
| <b>Grey Goose</b>                           | 50 | <b>175</b> |
| <b>SKYY 90</b>                              | 50 | <b>112</b> |
| <b>Nemiroff Premium</b>                     | 50 | <b>65</b>  |
| <b>Nemiroff LEX</b>                         | 50 | <b>87</b>  |
| <b>Absolut</b>                              | 50 | <b>95</b>  |
| <b>Pisco Barsol Primero Queberna Perola</b> | 50 | <b>120</b> |

## WHISKY MISCELATO

|                                  |    |            |
|----------------------------------|----|------------|
| <b>Dewars White Label</b>        | 50 | <b>125</b> |
| <b>Dewar's 12 Years Old</b>      | 50 | <b>165</b> |
| <b>Dewar's 18 Years Old</b>      | 50 | <b>320</b> |
| <b>Ballantines 12 Years Old</b>  | 50 | <b>170</b> |
| <b>Chivas Regal 12 Years Old</b> | 50 | <b>220</b> |
| <b>Chivas Regal 18 Years Old</b> | 50 | <b>340</b> |
| <b>Nikka From The Barrel</b>     | 50 | <b>360</b> |

## WHISKY DI MALTO SINGOLO

|                                   |    |            |
|-----------------------------------|----|------------|
| <b>Talisker 10 YO</b>             | 50 | <b>290</b> |
| <b>Glenfiddich 12 Years Old</b>   | 50 | <b>280</b> |
| <b>Balvenie Doublewood 12 YO</b>  | 50 | <b>330</b> |
| <b>The Glenlivet 12 Years Old</b> | 50 | <b>310</b> |
| <b>AUCHENTOSHAN 12 YO</b>         | 50 | <b>205</b> |
| <b>Makallan 12 Years Old</b>      | 50 | <b>360</b> |
| <b>Glenmorangie Nectar D'Or</b>   | 50 | <b>360</b> |
| <b>Glenmorangie original</b>      | 50 | <b>330</b> |
| <b>LAPHROAIG 10 YO</b>            | 50 | <b>386</b> |
| <b>Ardbeg 10 Years Old</b>        | 50 | <b>250</b> |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## IRISH WHISKEY

|                | ml | uah |
|----------------|----|-----|
| <b>Jameson</b> | 50 | 150 |

## AMERICAN WHISKEY

|                      |    |     |
|----------------------|----|-----|
| <b>Maker's Mark</b>  | 50 | 250 |
| <b>Bulleit 10</b>    | 50 | 255 |
| <b>Jack Daniel's</b> | 50 | 175 |

## COGNAC

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>Baron Otard V.S.O.P. Fine Champagne</b> | 50 | 225 |
| <b>Hennessy V.S</b>                        | 50 | 210 |
| <b>Hennessy V.S.O.P</b>                    | 50 | 330 |
| <b>Martell V.S.</b>                        | 50 | 195 |
| <b>Martell V.S.O.P</b>                     | 50 | 320 |
| <b>Martell X.O</b>                         | 50 | 690 |

## CALVADOS

|                                       |    |     |
|---------------------------------------|----|-----|
| <b>Boulard V.S.O.P. (Pays d'Auge)</b> | 50 | 285 |
|---------------------------------------|----|-----|

## RUM

|                                       |    |     |
|---------------------------------------|----|-----|
| <b>Oakheart</b>                       | 50 | 125 |
| <b>Bacardi Carta Blanca</b>           | 50 | 125 |
| <b>Bacardi Carta Negra</b>            | 50 | 125 |
| <b>Bacardi Carta Oro</b>              | 50 | 125 |
| <b>Zacapa Centenario 23 Years Old</b> | 50 | 310 |

## GIN

|                           |    |     |
|---------------------------|----|-----|
| <b>Oxley</b>              | 50 | 290 |
| <b>Bombay Sapphire</b>    | 50 | 140 |
| <b>Bulldog London Dry</b> | 50 | 146 |
| <b>Hendrick's</b>         | 50 | 199 |



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## TEQUILA

|                        | ml | uah        |
|------------------------|----|------------|
| <b>Patron Silver</b>   | 50 | <b>130</b> |
| <b>Patron Reposado</b> | 50 | <b>320</b> |
| <b>Patron Anejo</b>    | 50 | <b>320</b> |

## GRAPPA

|  |    |            |
|--|----|------------|
| <b>Grappa di Moscato Moncalvina (Coppo)</b>      | 50 | <b>260</b> |
| <b>Grappa di Moscato Berta</b>                   | 50 | <b>245</b> |
| <b>Grappa Selezione Chardonnay Bepi Tosolini</b> | 50 | <b>250</b> |
| <b>Grappa Alla Ruta Nonino</b>                   | 50 | <b>195</b> |
| <b>Grappa al Peperoncino di Calabria Caffo</b>   | 50 | <b>195</b> |
| <b>Grappa di Amarone Ca' Rugate</b>              | 50 | <b>265</b> |
| <b>Acquavita Berta 1988</b>                      | 50 | <b>340</b> |
| <b>Grappa Di Montefiorentine Ca' Rugate</b>      | 50 | <b>260</b> |
| <b>Grappa Barili di Sassicaia</b>                | 50 | <b>620</b> |

## LIQUORE

|                         |    |            |
|-------------------------|----|------------|
| <b>Sambuca Molinari</b> | 50 | <b>118</b> |
| <b>Malibu</b>           | 50 | <b>118</b> |
| <b>Cointreau</b>        | 50 | <b>120</b> |

## BIRRA IN BOTTIGLIA

|                          |     |            |
|--------------------------|-----|------------|
| <b>Guinness Draught</b>  | 330 | <b>136</b> |
| <b>Löwenbräu</b>         | 330 | <b>145</b> |
| <b>Baladin Isaac</b>     | 330 | <b>160</b> |
| <b>Stella Artois 6/a</b> | 500 | <b>88</b>  |



