

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

Bigoli – домашняя разновидность итальянской пасты на основе утиных яиц, из гречневой или пшеничной муки. Напоминает крупные макароны. Традиционно Bigoli готовится собственноручно мужчинами, поскольку для этого вида пасты используется очень крутое тесто.



Традиции итальянской кулинарии



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ЗАВТРАКИ

Каждый день с 8:00 до 11:00 и на выходные с 8:00 до 14:00

	г	грн.
Завтрак Bigoli speciale слабосоленый лосось, яйца, томаты, хрустящий бекон, брускетты, артишоки, печеный перец, руккола, авокадо и моцарелла Буррата	1650	1980
Бульон с тортеллини и овощами	300	112
Трамедзини с острой салями	175	145
Трамедзини с копченым лососем	150	235
Сырники с ягодным компотом	250	156
Круасан	35	55

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Глазунья с чёрным трюфелем для двоих	180	299
Яйца пашот с муссом из авокадо, моцареллой и томатами	300	296
Яйца пашот с лососем и голландским соусом	310	340
Яйца пашот с сыром Филадельфия, шпинатом и копченым лососем	340	320
Нежная телятина на большой гречневой брускетте с соусом тонато и яйцом пашот	370	320
Брускетта с ростбифом	300	312
Омлет с ростбифом, томатами и авокадо	260	256
Омлет с креветками и салатом	280	248
Скрэмбл с киноа и томатами, подается на большой гречневой брускетте	100/180/40	236
Фокачча к завтраку с копченым лососем и яичницей	380	212
Фокачча к завтраку с яичницей, томатами и пикантным соусом	350	125

КРУПЫ И ЗЛАКИ

Каша овсяная и амарант с яйцом пашот, авокадо и томатами	300	215
Каша овсяная и амарант с грушей и гранолой	300	112
Йогурт с фруктами и домашней гранолой	100/120/15	125



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

МОЦАРЕЛЛА-БАР

	г	грн.
Моцарелла из коровьего молока	125	216
Моцарелла ди Буффала	100	216
Моцарелла ди Буррата	125	216
Моцарелла Страчателла из региона Кампания	100	216
Моцарелла Афумиката (копченая моцарелла Буффала)	125	216
Моцарелла Буррата фуме	125	216
На выбор с:		
Домашний соус песто	25	64
Печеный перец	75	78
Мясное ассорти (мортаделла, прошутто, салями)	60	98
Мортаделла – знаменитая вареная колбаса из Болоньи	50	85
Томаты со свежей рукколой	115	98
Дегустация на двоих. Моцарелла ди Буффала, моцарелла Буррата, мортаделла, салями сантисима, прошутто, томаты.	225/65/50	515
Дегустация на четверых. Моцарелла из коровьего молока, Буррата, Страчателла, печеный перец, томаты, руккола.	300/75/65	528

Стоимость моцареллы может изменяться в зависимости от веса

К ВИНУ

Вяленые томаты	50	86
Оливки лигурийские	100	87
Артишоки маринованные	100	198
Мясные антипасты – итальянские колбасы	125/35	296
Сырные антипасты – итальянские сыры с медом	160/70	410
Сан Даниэле – прошутто на кости	50	195
Салями Наполи Пиканте	50	85
Прошутто Ди Парма	50	110
Панчетта Стекката	50	112
Салями Сантисима	50	94

Дорогой гость, если у вас есть аллергия на любой продукт, сообщите об этом вашему официанту!



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ЗАКУСКИ

	г	грн.
Паштет с трюфельным маслом и гренками	90/20/70	150
Карпаччо из лосося с медово-горчичным соусом	90/30/35	285
Карпаччо из телятины с ароматом трюфеля	135	345
Крудите из сибаса со свежими томатами и маракуйей	250	385
Тартар из лосося и авокадо	225	312
Тартар со свежего тунца с печеными овощами	240	325
Хрустящие креветки и цукини с итальянской сальсой	190/50	220
Севиче из морепродуктов	220	495

БРУСКЕТТЫ

С песто и печеным перцем	110	134
С томатами и базиликом	135	106
С тартаром с авокадо и копченым лососем	120/30	245
С лососем и сливочным хреном	250	320

САЛАТЫ

Буррата с киноа, анчоусами и томатами	330	365
Сельский салат с лососем, авокадо и картофелем	230	265
Зеленый микс салата с томатами и трюфельным ароматом	165	185
Салат из баклажан с томатами и козьим сыром	300	212
Салат с ростбифом	180	256
Салат со шпинатом, авокадо и креветками	250	334
Салат Ромен с индейкой, хрустящей чиабаттой, яйцом пашот и домашним соусом	250	224
Салат с кальмаром, томатами и авокадо	220	285

СУПЫ

Крем-суп из тыквы с креветками	300	165
Тортеллини с куриным бульоном и ароматом трюфеля	300	125
Суп томатный с морепродуктами	300	295
Тосканский минестроне	300	130



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ПАСТА ДОМАШНЯЯ

	г	грн.
Биголи с уткой	280	220
Фрегола с большой креветкой, скампи, лососем и мидиями	350	820
Тальятелле с белыми грибами	300	255
Равиоли с кроликом	190	212
Равиоли со шпинатом	190	225
Равиоли с моцареллой и томатами	270	260
Карбонара с Бурратой	375	346
Домашняя лазанья	285	252
Домашние каннелони с кроликом	260	285
Лингвини с цукини и креветками	360	289
Лингвини с креветками, лососем и мидиями	350	350

РИЗОТТО

Ризотто 4 сыра	270	240
Ризотто с белыми грибами и ароматом трюфеля	310	275
Полента с грибами и ароматом трюфеля	350	196

ПИЦЦА

Маргарита – томаты, моцарелла и базилик	250	136
С прошутто кото, томатами, сливками, моцареллой и базиликом	360	188
С острой салями, томатами и моцареллой	330	184
Четыре сыра – горгонзола, рикотта, моцарелла, грана падано	350	265
С копой, Бурратой и вялеными томатами	380	280

Дорогой гость, по Вашему желанию любое блюдо из традиционной пасты мы можем заменить для Вас безглютеновой или гречневой пастой.



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

	г	грн.
Шотландский лосось Label Rouge с картофелем и сливочным хреном	215	435
Сибас, запеченный в пергаменте, подается со спаржей и томатами черри (цена указана за 100 г)	100	190
Палтус с пикантной овощной сальсой	100/130	375
Сибас или дорадо на гриле	120/35	298
Большие тигровые креветки на гриле с чесночным соусом и салатом	430/75	1450
Охлажденные скампи	500	1590

МЯСО

Котлеты из баранины с картофельным пюре	200/100/35	265
Котолета по-милански с шафрановым ризотто	225/140/35	295
Медальоны из телятины и соусом Марсала	150/60/50	345
Ростбиф с ароматом трюфеля	180/30/50	398
Утка с грушей и свеклой	150/170	410

ОВОЩИ

Капоната	200	175
Шпинат с чесноком	150	128
Овощи гриль	180	135
Спаржа с пармезаном	150	228
Картофель, запеченный в итальянских травах	150	78



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ВЫПЕЧКА

	г	грн.
Гриссини	100	35
Фокачча с розмарином и оливковым маслом	80	58
Фокачча с соусом песто и томатами	175	132
Хлебная корзина — чабатта с гриссини	120/20	58
Хлеб без глютена	100	79

ДЕСЕРТЫ

Домашний тирамису	120	138
Панакота с клубничным соусом	120/20	112
Крем-брюле с сорбетом из маракуйи	120/50	175
Домашний чизкейк	150/30	175
Мороженое		
– ваниль, шоколад	60	56
Сорбеты		
• лимон, клубника	60	56
• маракуйя, манго	60	65

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

Молитерно аль Тартуфо – острый сыр с трюфелем из овечьего и козьего молока	50	195
Бароло – сыр, выдержанный в мезге винограда Неббиоло	50	195
Таледжио – мягкий сыр из коровьего молока	50	95
Грана Падано – твердый выдержанный сыр из коровьего молока	50	96
Горгонзола Дольче – мягкий сыр из коровьего молока	50	98

Дорогой гость, если у вас есть аллергия на любой продукт, сообщите об этом вашему официанту!

