

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## MOZZARELLA BAR

	g	UAH
<b>Mozzarella di bufala</b>	100	<b>226</b>
<b>Mozzarella burrata</b>	125	<b>226</b>
<b>Mozzarella stracciatella dalla regione Campagna</b>	100	<b>226</b>
<b>Mozzarella burrata Fume</b>	125	<b>250</b>
<b>Offri di aggiungere:</b>		
<b>Salsa pesto fatta in casa</b>	25	<b>67</b>
<b>Peperoni cotti al forno</b>	75	<b>78</b>
<b>Pomodori con rucola fresca</b>	115	<b>108</b>
<b>Degustazione di mozzarella – di bufala, burrata, stracciatella, peperone cotto al forno, pomodori, rucola</b>	300/75/65	<b>628</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>89</b>
<b>Carciofi marinati</b>	100	<b>198</b>
<b>Antipasti di formaggio – formaggi italiani con miele</b>	160/70	<b>435</b>
<b>San Daniele – prosciutto con l'osso</b>	50	<b>195</b>
<b>Salame Milano</b>	50	<b>98</b>

## INSALATE

<b>Insalata di verdure con stracciatella</b>	220	<b>235</b>
<b>Burrata con quinoa, acciughe e tre tipi di pomodori</b>	330	<b>365</b>
<b>Insalata rustica con salmone, avocado e patate</b>	230	<b>285</b>
<b>Insalata con spinaci, avocado e gamberetti</b>	250	<b>358</b>
<b>Insalata Romaine con il tacchino, ciabatta croccante, uovo in camicia</b>	250	<b>255</b>

## BRUSCHETTE

<b>Bruschetta con pesto e peperoni arrostiti</b>	110	<b>145</b>
<b>Bruschetta con pomodori e basilico</b>	135	<b>126</b>
<b>Bruschetta con tartare di avocado e salmone affumicato</b>	120/30	<b>254</b>

## ANTIPASTI

<b>Scampi freschi</b>	500	<b>1690</b>
<b>Ostriche ostra regal</b>	6 pcs	<b>785</b>
<b>Paté di pollo con olio di tartufo e crostini</b>	90/20/70	<b>160</b>
<b>Carpaccio di salmone con salsa di miele e senape</b>	90/30/35	<b>286</b>
<b>Tartare di tonno fresco con verdure al forno</b>	240	<b>345</b>
<b>Tartare di salmone con avocado</b>	225	<b>312</b>
<b>Gamberi croccanti e zucchini con salsa italiana</b>	150/50	<b>245</b>

## ZUPPE

<b>Tortellini al brodo di pollo con aroma di tartufo</b>	300	<b>130</b>
<b>Minestrone alla toscana</b>	300	<b>130</b>
<b>Zuppa di pomodoro con frutti di mare</b>	300	<b>295</b>

## PASTA FATTA IN CASA

<b>Bigoli con anatra</b>	280	<b>245</b>
<b>Tagliatelle con porcini</b>	300	<b>265</b>
<b>Ravioli con coniglio</b>	190	<b>230</b>
<b>Ravioli con spinaci</b>	190	<b>235</b>
<b>Ravioli con mozzarella e pomodori</b>	270	<b>270</b>
<b>Carbonara con burrata</b>	375	<b>365</b>
<b>Lasagna di casa</b>	285	<b>265</b>
<b>Linguine con zucchine e gamberetti</b>	360	<b>325</b>
<b>Maccheroni alla chitarra al nero di seppia e frutti di mare</b>	350	<b>425</b>

*Qualsiasi piatto di pasta tradizionale lo possiamo cambiare per Lei su una pasta di grano saraceno o pasta senza glutine*

*Se Lei è allergico a qualsiasi prodotto, per favore informi il Suo cameriere!*

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## RISOTTO

	g	UAH
Risotto «Quattro Formaggi»	270	260
Risotto con porcini e aroma di tartufo	310	280

## PIZZA

Margherita – pomodori, mozzarella e basilico	250	198
Prosciutto cotto, pomodori, panna, mozzarella e basilico	360	224
Salame piccante, pomodori e mozzarella	330	212
Quattro Formaggi – gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano	350	286
Coppa, burrata e pomodori secchi	380	298

## PANE

Grissini	100	60
Focaccia con rosmarino e olio d'oliva	80	62
Focaccia con pesto e pomodoro	175	132
Cestino del pane – Ciabatta e grissini	120	62
Pane senza glutine	100	79

## CARNE

Cotolette di agnello e patate novelle	200/100/35	275
Cotoletta alla milanese con risotto allo zafferano	225/140/35	312
Medaglione di vitello con salsa Marsala	150/60/50	375

## PESCE E FRUTTI DI MARE

Salmone scozzese Label Rouge al forno con patate e crema di rafano	215	445
Branzino al forno in pergamena servito con asparagi e pomodorini (il prezzo è indicato per 100 grammi)	100	190
Halibut con salsa di verdure piccanti	100/130	375
Branzino alla griglia o Orata alla griglia	120/35	298
Gamberoni alla griglia con salsa di aglio e insalata	430/75	1450

## VERDURE

Spinaci con aglio	150	128
Verdure alla griglia	180	145
Patate novelle con aneto	150	85
Asparagi al parmigiano	140	298

## DOLCI

Crème mascarpone con frutti di bosco	190	266
Tiramisu fatto in casa	120	154
Panna cotta con salsa di fragola	100/20/80	135
Creme brulee con sorbetto di frutto della passione	120/50	180
Gelato		
• vaniglia, cioccolato	60	56
Sorbetti		
• limone	60	56
• frutto della passione	60	65

## FORMAGGI ITALIANI

Moliterno al Tartufo	50	198
Barolo	50	198
Grana Padano	50	116
Gorgonzola Dolce	50	116

*Se Lei è allergico a qualsiasi prodotto, per favore informi il Suo cameriere!*