

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

МОЦАРЕЛА БАР

	г	грн.
Моцарела ді буфала	125	248
Моцарела бурата	125	248
Моцарела страчателла	100	248

Пропонуємо додати:

Домашній соус песто	25	78
Печений перець	75	106
Томати зі свіжою руколою	115	126
Дегустація Моцарели на двох – ді буфала, бурата, страчателла, печений перець, томати, рукола	300/75/65	845

ДО ВИНА

В'ялені томати	50	96
Оливки лігурійські	100	109
Артишоки мариновані	100	212
Салями з трюфелем	50	167
Сан Даніеле – прошуто на кістці	50	228
Молітерно аль Тартуфо – гострий сир з трюфелем з овечого та козячого молока	50	218
Італійські делікатеси – сири Молітерно аль Тартуфо, грана Падано та Горгонзола Дольче, салями з трюфелем, salame Тоскана, Сан Даніеле, грісіні і лігурійські оливки	230	435

САЛАТИ

Великий зелений мікс салату з авокадо	280	387
Бурата з кіноа, анчоусами і томатами	340	396
Сільський салат з лососем, авокадо та картоплею	260	324
Салат зі шпинатом, авокадо та креветками	235	378
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабатною, яйцем пашот та домашнім соусом	300	295

БРУСКЕТИ

З томатами та базиліком	135	148
З печеним перцем та песто	120	165
З тартаром з авокадо і копченим лососем	140	268

ЗАКУСКИ

Крудіте із сібаса з маракуєвим соусом	195	342
Паштет з трюфельною олією та грінками	70/20/70	198
Карпачо з телятини з чорним трюфелем	90/50	412
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/25	316
Тартар з лосося та авокадо	210	354
Тартар зі свіжого тунця з печеними овочами	240	378
Терін із фуагра з рікотою, абрикосовим джемом та гречаним хлібом	240	435

СУПИ

Крем-суп з цвітної капусти з чорним трюфелем	300	266
Тортеліні з курячим бульйоном та ароматом трюфеля	300	165
Тосканський міністроне	300	174

ПАСТА ДОМАШНЯ

Біголі з качкою	320	310
Тальятеле з білими грибами	300	295
Равіолі з кроликом	210	265
Равіолі з моцарелою та томатами	260	312
Тальятеле з чорним трюфелем	270	424
Карбонара з Буратою	370	396
Домашня лазанья	370	285
Лінгвіні з цукіні та креветками	400	355
Макароні алла Читара з морепродуктами	510	635
Спагеті Aglio e Olio з тартаром із скампій і ботаргою	225	975
Паста Пакері з беконом і страчателлою	320	296

Будь-яку страву з традиційної пасти ми можемо замінити для Вас на безглютенову або гречану пасту.

Якщо у вас є алергія на будь-який продукт – повідомте про це вашого офіціанта!

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

РИЗОТО

	г	грн.
Ризото 4 сира	300	294
Ризото з білими грибами та ароматом трюфеля / з чорним трюфелем	350	294/469
Ризото з гребінцями	360	595

ПІЦЦА

Маргарита – томати, моцарела та базилік	420	236
З прошуто кото, томатами, вершками, моцарелою та базиліком	400	256
З гострим саямі, томатами та моцарелою	350	263
Піца з чорним трюфелем	490	540
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	400	328
З копою, буратою та в'яленими томатами	440	314

ВИПІЧКА

Гречаний хліб власного виробництва на заквасці	150	65
Грісіні	100	78
Фокача з розмарином та оливковою олією	80	96
Фокача з соусом песто і томатами	175	154
Хліб без глютену	100	92

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

Котлети з баранини та картопляним пюре	200/100/35	345
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото	240/185/30	356
Телячі щічки з полентою	170/220	418
Медальйони з телятини та соусом Марсала	150/60/50	425
Качка з фуагра та яблуками	150/40/110	498

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Шотландський лосось Label Rouge з картопляним пюре та вершковим хроном	250	475
Палтус з пікантною овочевою сальсою	100/130	435
Фермерський сібас з пюре із цвітної капусти	330	525
Дорадо на грилі з овочевою капонатою	120/100	425

ОВОЧІ

Карпачо із цвітної капусти з чорним трюфелем	140	398
Шпинат з часником	150	148
Овочі гриль	180	162
Запечена картопля в італійських травах	150	112

ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан	135/60	212
Домашній тірамісу	120	174
Панакота зі свіжою полуницею	100/20/80	156
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом	120/50	212
Крем-маскарпоне з ягодами	190	298
Морозиво ваніль/шоколад	60	65
Сорбети лимонад / маракуя / манго / грейпфрут / полуниця / Апероль	60	65

Якщо у вас є алергія на будь-який продукт – повідомте про це вашого офіціанта!