

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## МОЦАРЕЛА БАР

	г	грн.
Моцарела ді буфала	100	226
Моцарела бурата	125	226
Моцарела страчатела з регіону Кампанія	100	226
Моцарела бурата фуме	125	250
Пропонуємо додати:		
Домашній соус песто	25	67
Печений перець	75	78
Томати зі свіжою руколою	115	108
Дегустація Моцарели – ді буфала, бурата, страчатела, печений перець, томати, рукола	300/75/65	628

*Вартість моцарели може змінюватися залежно від ваги*

## ДО ВИНА

В'ялені томати	50	86
Оливки лігурійські	100	89
Артишоки мариновані	100	198
Сирні антипасті – італійські сири з медом	160/70	435
Сан Даніеле – прошуто на кістці	50	195
Салями Мілано	50	98

## САЛАТИ

Овочевий салат із страчателою	220	235
Бурата з кіноа, анчоусами і трьома видами томатів	330	365
Сільський салат з лососем, авокадо та картоплею	230	285
Салат зі шпинатом, авокадо та креветками	250	358
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабатотою, яйцем пашот та домашнім соусом	250	255

## БРУСКЕТИ

З песто та печеним перцем	110	145
З томатами та базиліком	135	126
З тартаром з авокадо і копченим лососем	120/30	254

## ЗАКУСКИ

Свіжі скампі	500	1690
Устриці ostra regal	6 шт.	785
Паштет з трюфельною олією та грінками	90/20/70	160
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35	286
Тартар зі свіжого тунця з печеними овочами	240	345
Тартар з лосося та авокадо	225	312
Хрусткі креветки та цукіні з італійською сальсою	150/50	245

## СУПИ

Тортеліні з курячим бульйоном та ароматом трюфеля	300	130
Тосканський мінестроне	300	130
Суп томатний з морепродуктами	300	295

## ПАСТА ДОМАШНЯ

Біголі з качкою	280	245
Тальятеле з білими грибами	300	265
Равіолі з кроликом	190	230
Равіолі зі шпинатом	190	235
Равіолі з моцарелою та томатами	270	270
Карбонара з Буратою	375	365
Домашня лазанья	285	265
Лінгвіні з цукіні та креветками	360	325
Макарони алла Гітара з чорнилом каракатиці та морепродуктами	350	425

*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

## РІЗОТО

	г	грн.
Різото 4 сира	270	260
Різото з білими грибами та ароматом трюфеля	310	280

## ПІЦА

Маргарита – томати, моцарела та базилік	250	198
3 прошуто кото, томатами, вершками, моцарелою та базиліком	360	224
3 гострим саямі, томатами та моцарелою	330	212
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	350	286
3 копою, буратою та в'яленими томатами	380	298

## ВИПІЧКА

Грісіні	100	60
Фокача з розмарином та оливковою олією	80	62
Фокача з соусом песто і томатами	175	132
Хлібна корзина – Чіабата з грісіні	120	62
Хліб без глютену	100	79

## М'ЯСО

Котлети з баранини та молодою картоплею	200/100/35	275
Котолета по-міланськи з шафрановим різото	225/140/35	312
Медальйони з телятини та соусом Марсала	150/60/50	375

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Шотландський лосось Label Rouge з картоплею та вершковим хроном	215	445
Сібас запечений в пергаменті, подається зі спаржею та томатами чері (ціна вказана за 100 гр)	100	190
Палтус з пікантною овочевою сальсою	100/130	375
Сібас або Дорадо на грилі	120/35	298
Великі тигрові креветки на грилі з часниковим соусом та салатом	430/75	1450

## ОВОЧІ

Шпинат з часником	150	128
Овочі гриль	180	145
Спаржа з пармезаном	140	298
Картопля молода з кропом	150	85

## ДЕСЕРТИ

Крем-маскарпоне з ягодами	190	266
Домашній тірамісу	120	154
Пана кота з полуничним соусом	100/20/80	135
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом	120/50	180
Морозиво		
• ваніль, шоколад	60	56
Сорбети		
• лимон	60	56
• маракуя	60	65

## ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ

Молітерно аль Тартуфо – гострий сир з трюфелем з овечого та козячого молока	50	198
Бароло – сир, витриманий в меззі винограду Неббіоло	50	198
Грана Падано – твердий витриманий сир з коров'ячого молока	50	116
Горгонзола Дольче – м'який сир з коров'ячого молока	50	116

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