

# 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	300	387
Салат зі спаржею та свіжим тунцем	240	412
Сільський салат з лососем, авокадо та картоплею	260	324
Салат зі шпинатом, авокадо та креветками	240	378
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чіабатою, яйцем пашот та домашнім соусом	280	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

Севіче з лосося та тигрової креветки	150/20	325
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	90/30/20	316
Тартар з лосося та авокадо	210	354
Тартар зі свіжого тунця з печеними овочами	240	378

## СУПИ

Гаспачо з білої спаржі з ароматом трюфеля	180	225
Крем-суп з цвітної капусти з чорним трюфелем	300	266
Тортеліні з курячим бульйоном та ароматом трюфеля	300	165
Тосканський мінестроне	300	174

## ПАСТА ДОМАШНЯ

Біголі з качкою	320	310
Равіолі з бичачими хвостами і креветками	310	320
Равіолі з кроликом	210	265
Равіолі з моцарелою та томатами	240	312
Тальятеле з чорним трюфелем	260	424
Карбонара з Буратою	460	396
Домашня лазанья	350	285
Лінгвіні з цукіні та креветками	420	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	240	296
Паккері з восьминогом	290	560
Картопляні ньоккі з грибами і зеленою спаржею	270	460

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

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## РИЗОТО

	г	грн.
Ризото 4 сира	300	294
Ризото з білими грибами та ароматом трюфеля / з чорним трюфелем	300	294/469
Ризото Б'янка зі спаржею і прошутто ді Парма	350	368

## ПІЦЦА

Маргарита – томати, моцарела та базилік	420	236
З прошуто кото, томатами, вершками, моцарелою та базиліком	420	256
З гострим саямі, томатами та моцарелою	350	263
Піца з чорним трюфелем	450	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	180/120/20	345
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото	180/240/30	356
Медальйони з телятини та соусом Марсала	140/220/30	450
Качка з фуагра та яблуками	150/40/90	498
Стейк з телятини з фуа гра і перлотто з артишоками	350	870

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Лосось з равіолі краб і савойською капустою	260	490
Палтус з пікантною овочевою сальсою	100/90	435
Фермерський сібас з пюре із цвітної капусти	310	525
Дорадо на грилі з овочевою капонатою	120/100	425

## ОВОЧІ

Біла спаржа з овочевою сальсою	180	298
Зелена спаржа з яйцем	200	312
Біла спаржа з голландським соусом і яйцем пашот	130/40/1шт	376
Шпинат з часником	150	190
Овочі гриль	330	198
Запечена картопля в італійських травах	150	124

## ДЕСЕРТИ

Шоколадний торт з сорбетом апероль	100/60	186
Домашній тірамісу	120	174
Панакота зі свіжою полуницею	100/20/80	156
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом	120/50	212
Крем-маскарпоне з ягодами	220	298
Морозиво ваніль/шоколад	60	65
Сорбети лимон / маракуя / манго / полуниця / грейпфрут-апероль	60	65

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