

# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## МОЦАРЕЛА БАР

	г	грн.
Моцарела ді буфала	125	226
Моцарела бурата	125	226
Моцарела страчателла 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, страчателла, 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
М'ясні закуски	125/40	299

## САЛАТИ

Салат з телятиною та овочами	290	287
Бурата з кіноа, анчоусами і томатами	330	365
Сільський салат з лососем, авокадо та картоплею	230	285
Салат зі шпинатом, авокадо та креветками	250	358
Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабатною, 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

Крем суп з гарбуза з креветками	300	168
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 з моцарелою та томатами	270	270
Тальятеле з чорним трюфелем	240	318
Карбонара з Буратою	375	365
Паста Alla Norma з баклажанами	245	256
Домашня лазанья	285	265
Лінгвіні з цукіні та креветками	360	325
Паста фрегола з морепродуктами (мідії, лосось, креветки, сібас, кальмар, скампія)	350	774

*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	270	260
Ризото Бьянко з чорним трюфелем	270/2	284
Ризото з білими грибами та ароматом трюфеля	310	280

## ПІЦЦА

Маргарита – томати, моцарела та базилік	350	198
З прошуто кото, томатами, вершками, моцарелою та базиліком	360	224
З гострим саямі, томатами та моцарелою	330	212
Піцца з білими грибами та рікотою	320	220
Піцца з чорним трюфелем	450	465
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	350	286
З 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
Домашній хліб на заквасці	150	42
Хліб без глютену	100	79

## М'ЯСО

Котлети з баранини та картопляним пюре	200/100/35	275
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото	225/140/35	312
Медальйони з телятини та соусом Марсала	150/60/50	375
Качка з полентою на грилі та ягодами	300	396

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Шотландський лосось Label Rouge з картопляним пюре та вершковим хроном	215	445
Сібас запечений в пергаменті (ціна вказана за 100 гр)	100	190
Палтус з пікантною овочевою сальсою	100/130	375
Фермерський сібас з пюре із цвітної капусти	290	494
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
Запечена картопля в італійських травах	150	86

## ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан	135/60	196
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
Полуничне морозиво з ангостурою	60	65
Сорбет лимон/маракуя/манго	60	56/65

## ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ ТА М'ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ

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
Саямі Тоскана / Саямі з фенхелем	50	98
Саямі з трюфелем	50	150
Сан Даніеле – прошуто на кістці	50	195
Мортаделла / з трюфелем	50	92/145
Капоколло – сиров'ялена свиняча шия	50	104

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