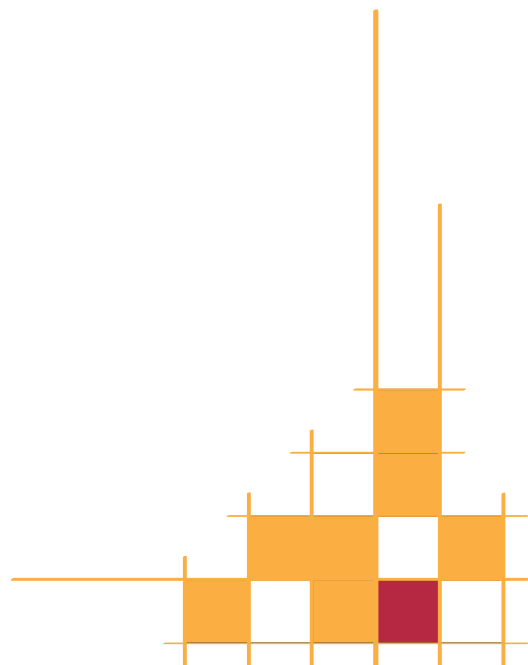
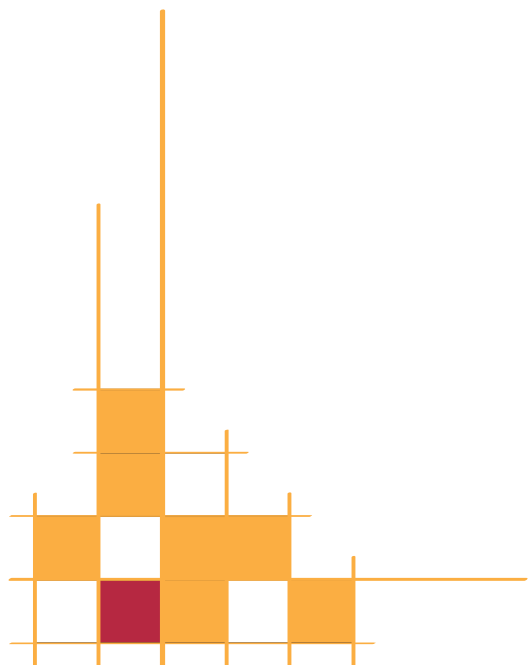


# Menù



*Elogio alla Tradizione*

*della Cucina*

*Emiliano-Romagnola*

*Il ristorante "Bigarò," in onore alla cucina della tradizione emiliana-romagnola, stagionalmente ricerca e propone alcune ricette della tradizione contadina del territorio. Queste ricette verranno proposte integralmente, come dai libri, oppure rivisitate sempre però nell'intento di gustare e capire le radici dei nostri sapori.*

## *Antipasti Tradizionali*

*Assortimento di salumi tipici regionali con gnocco fritto.* 9,00 €

*Souffle' al provolone valpadana d.o.p con joulienne di prosciutto di parma.* 8,00 €

## *Primi Tradizionali*

*Tagliatelle paglia e fieno al ragù classico bolognese.* 9,00 €

*Risotto alla frutta secca e pignoletto servito con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.* 9,00 €

*Tortellini in brodo di gallina.* 10,00 €

*\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.*

## *Secondi Tradizionali*

*Carpaccio di scottona con scaglie di parmigiano e pesto di rucola.* 16,00 €

*Filetto di maiale cotto nel fieno maggengo servito con salsa al lambrusco e pepe verde.* 16,00 €

*Filetto di manzo all'aceto balsamico tradizionale di Modena.* 18,00 €

## *Dolci Tradizionali*

*Torta di tagliatelle* 7,00 €

*Torta al caffè modenese* 7,00 €

*\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.*

## *Antipasti di Mare*

*Carpaccio di gamberi marinati allo zenzero con cialda di riso basmati e olio al lime.* 10,00 €

*Fantasia di salmone affumicato con spaghetti di riso alla soia e guarni' di verdure* 9,00 €

*Polpo in insalata tiepida con misticanze e cuori di carciofo olio alla menta* 9,00 €

## *Antipasti di Terra*

*Carpaccio di petto d'oca affumicato con insalata di agrumi e finocchietto olio alla vaniglia.* 8,00 €

*Uovo in camicia su fagiolini salsa al tartufo nero e scaglie di formaggio di fossa.* 9,00 €

*Perline di formaggio caprino al timo con insalata di bulghur e verdure candite* 8,00 €

*\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.*

## Primi di Mare

*Schiaffoni in salsa di tonno marinato e fagiolini con crudite' di pomodoro e basilico* 10,00 €

*Riso vialone nano con scampi e scalogno candito su crema di zucca e polvere di amaretto* 12,00 €

*Linguine alla bottarga di muggine con olio all'aglio dolce e polvere di alghe nori.* 10,00 €

## Primi di Terra

*Tortelloni di ricotta e gorgonzola in salsa di porri e noci.* 10,00 €

*Tagliatelle all'ortica in salsa ai funghi finferli e pomodori secchi con guanciaie croccante.* 10,00 €

*Pennette al radicchio rosso e formaggio pyamide cendre'(alla cenere).* 10,00 €

\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.

## Secondi di Mare

*Saute' di baccala' croccante su crema di patate al nero di seppia e scorze d'arancia.* 18,00 €

*Filetto di branzino al pan fruttato con pomodorini capperi, e olive taggiasche.* 18,00 €

*Tonno avvolto nel sesamo in tagliata su crema di topinambur e olio al caffè'.* 18,00 €

## Secondi di Terra

*Filetto di manzo ai funghi porcini fiammeggiato al brandy.* 18,00 €

*Tagliata di scottona al sale dell'himalaya con olio allo scalogno e fave tanka candite.* 18,00 €

*Filetto di maialino in crosta di mandorle servito con salsa di mirtilli e pancetta.* 15,00 €

*\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.*

## *Desert*

<i>Bavarese alla lavanda con salsa di limoncello e pepe nero.</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Mousse al cioccolato Grand Cru Guatemala all'arancia sanguinella.</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Tiramisù Destrutturato.</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Millefoglie di melanzana con crema di cioccolato e zenzero.</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Parfait al pomodoro S. Marzano con sorbetto al basilico.</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Composizione di frutta fresca caramellata.</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Sorbetto al limone e Wodka (Absolute).</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Gelato alla crema con gocce di Aceto Balsamico di Modena.</i>	<i>9,00 €</i>

*\* N.B. per la preparazione dei piatti potrebbero essere usati alimenti surgelati.*



# Bigarò

RISTORANTE



telefono: 059 767089  
e-mail: [booking@hotellacartiera.it](mailto:booking@hotellacartiera.it)

