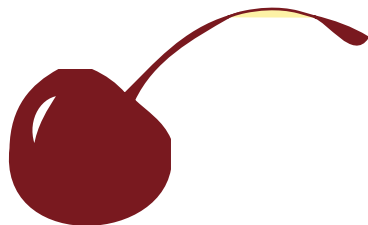


RISTORANTE
BIGARÒ



VIGNOLA VILLAGE RESORT



RISTORANTE BIGARÒ

*Elogio alla Tradizione della
Cucina Emiliano-Romagnola*

*Tribute to the traditions of
Emilia-Romagna*

*Éloge à la tradition de la cuisine
Émilienne-Romagnole*

I piatti della nostra cucina con alcune delle 26 d.o.p. e i.g.p. regionali.

Dishes of our cook with some of the 26 regional d.o.p. and i.g.p.

Les plats de notre cuisine avec aucuns de 26 produits d.o.p. et i.g.p.

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.



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati

ANTIPASTI

APPETIZERS - ENTRÉES



Culatello di zibello d.o.p con gnocco fritto

Zibello's Culatello DOP with fried dumpling

Culatello de Zibello avec quenelles frites € 9.00

Carpaccio di Carne salata

Thinly sliced corned Beef

Emincé de Boeuf salé

€ 8.00

Manzo all'inglese con Parmiggiano Reggiano e Rucola

English Beef with Arugula and Parmiggiano Reggiano

Boeuf anglais avec la Roquette et Parmiggiano Reggiano € 8.00

Insalata di Polipo con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Octopus Salad with Balsamic Vinegar of Modena

Salade de Poulpe au Vinaigre Balsamique de Modène € 8.00

Zuppetta di Moscardini Piccanti

Spicy Octopus soup

Soupe épicée Poulpe

€ 8.00

Baccalà agli odori con Polentina

Salt cod to odors with Polenta

Morue à la odeurs aux Polenta

€ 8.00

Alici marinate con Porro e Peperoncini

Marinated Anchovies with Porro and Chili peppers

Anchois marinés avec Porro et piments

€ 8.00

N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati



PRIMI
FIRST DISHES
PÂTES

Tagliatelle al ragù Bolognese

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tagliatelles aux ragù Bolognaise

€ 8.00

Tortelloni di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Tortelloni Ricotta and Spinach with Butter and Sage

Tortelloni de Ricotta et épinards au Beurre et sauge

€ 9.00

Tortelloni di Zucca all'Aceto Balsamico di Modena

*Pumpkin Tortelloni with Balsamic
Vinegar of Modena*

*Pumpkin Tortelloni avec Vinaigre
Balsamique de Modène*

€ 9.00

Tortellini in Brodo di Cappone

Tortellini in Capon broth

Tortellini au Chapon bouillon

€ 12.00



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati

PRIMI
FIRST DISHES
PÂTES



Paccheri con Pomodorini e Gamberi

Paccheri with Tomatoes and Shrimp

Paccheri aux Tomates et Crevettes

€ 10.00

Strangozzi con Vongole veraci

Strangozzi with Clams

Strangozzi aux Palourdes

€ 10.00

Risotto al Branzino con Pinoli

Risotto with Sea Bass with Pine Nuts

Risotto aux Sea Bass aux Pignons de Pin

€ 10.00



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati



SECONDI
SECOND DISHES
VIANDE

Filetto di Manzo all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

*Fillet of Beef with Traditional Balsamic
Vinegar of Modena*

*Filet de Boeuf avec le Vinaigre
Balsamique de Modena*

€ 15.00

Filetto di Manzo con crema ai Funghi Porcini

Fillet of Beef with Porcini Mushroom Cream

Filet de Boeuf aux Cèpes Porcini à la Crème

€ 15.00

Tagliata di Manzo su letto di Rucola e scaglie di Parmigiano

*Sliced Beef with Rocket and
Parmesan Cheese*

*Découpé Bœuf avec le Roquette
et Formage Parmesan*

€ 15.00

Filetto di Maialino con Guanciale e Rosmarino

Fillet of pork with Bacon and Rosemary

Filet de porc avec du lard et Romarin

€ 12.00

Trancio di Pesce Spada con funghi Porcini

Swordfish steak with Porcini mushrooms

Pavé d'espadon aux Cèpes

€ 13.00



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati

CONTORNI
SIDE DISHES
ACCOMPAGNEMENTS



Patate Arrosto

Roast Potatoes

Pommes de terre Rôties € 4.00

Patate Fritte

French Fries

Frites Françaises € 4.00

Verdure Grigliate

Grilled Vegetables

Légumes grillés € 4.00

Insalata Mista

Mixed Salad

Salade Mixte € 4.00



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati

DESSERT

DESSERT



Tiramisù della casa
House made Tiramisu
Chambre Tiramisu € 6.00

Semifreddo di Stagione
Season Parfait
Saison Parfait € 6.00

Frutta Fresca o Macedonia
Fresh Fruit or Macedonia
Fruits frais ou en Macédoine € 5.00

Tortino al Cioccolato
Chocolate cake
Gâteau au chocolat € 6.00

Crema Catalana
Cream
Crème € 6.00

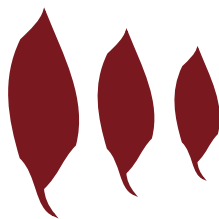
Crostata di Marmellata casareccia
Tart with homemade jam
Tarte à la confiture maison € 4.00

Torta di Ricotta
Ricotta Cheesecake
Gâteau au Ricotta fromage € 4.00

Gelato o Sorbetto al Limone
Ice cream or lemon sorbet
Crème glacée ou sorbet au citron € 4.00



N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati



VIGNOLA VILLAGE RESORT

Hotel La Cartiera - Ristorante Bigarò - Afrodite SPA e Fitness

*Vignola (MO) - via Segà, 2 - 41058 - Italy - tel. +39 059 767 089 - fax. +39 059 766 783
booking@hotellacartiera.it - info@afroditespa.it
www.hotellacartiera.it - www.afroditespa.it*

N.B. nella preparazione delle pietanze possono essere usati prodotti surgelati