

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.*

Sergio Sernesi

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

IL RICORDO DELLA TRADIZIONE
THE MEMORY OF TRADITION
LA MÉMOIRE DE LA TRADITION



ANTIPASTI

APPETIZERS

ENTRÉES

Involtino di Borlengo al Lardo di montagna e Parmigiano

Borlengo Rolls with mountain lard and Parmesan cheese

*Borlengo Roulade avec le lard de montagne
et Formage Parmesan*

€ 10.00

Culatello di zibello d.o.p con gnocco fritto

Zibello's Culatello DOP with fried dumpling

Culatello de Zibello avec quenelles frites

€ 10.00

Crostini di pane montanaro con Funghi Porcini

Toasted mountain bread with Porcini Mushrooms

Pain grillé de montagne avec Cèpes

€ 10.00

Insalata di Pollo con cuori di Sedano, scaglie di

Formaggio di Fossa e profumo di Tartufo

*Chicken salad with Celery,
Fossa Cheese and truffle perfume*

*Salade de poulet au céleri,
Fromage Fossa et parfum du truffe*

€ 10.00



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



IL RICORDO DELLA TRADIZIONE
THE MEMORY OF TRADITION
LA MÉMOIRE DE LA TRADITION

PRIMI
FIRST DISHES
PÂTES

Tagliatelle al ragù Bolognese

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tagliatelles aux ragù bolognaise € 12.00

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 € 12.00

Cannelloni al Forno di Ricotta e Spinaci

Cannelloni with Ricotta and Spinach

Cannelloni Ricotta et épinards € 12.00

Rosette Classiche al Prosciutto e Formaggio

Rosette with Ham and Cheese

Rosette avec Jambon et Fromage € 12.00



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

IL RICORDO DELLA TRADIZIONE
THE MEMORY OF TRADITION
LA MÉMOIRE DE LA TRADITION



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
traditionnel de Modena*

€ 20.00

*Tagliata di Scottona al sale di Cervia su letto
di Rucola e scaglie di Parmigiano*

Sliced Scottona with Cervia 's salt, Rocket and Parmesan cheese

*Découpé Scottona avec sel de Cervia sur lit
de roquette et Fromage Parmesan*

€ 22.00

*Filetto di Maialino con cuore al Formaggio di Fossa
servito con pesto di Erbe romagnole*

Fillet of pork with heart Fossa Cheese served with herbs Romagna crushed

*Filet de porc avec coeur du Fromage Fossa
et battu des herbes de Romagne*

€ 18.00

Carpaccio di Manzo con pesto di Valeriana e nuvole di Provolone

Beef carpaccio with valerian salad crushed and Provolone cheese

*Carpaccio de bœuf au battu de Valèriane
et Fromage Provolone*

€ 18.00



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



IL SAPORE DELLA NATURA
TASTE OF NATURE
SAVEUR DE LA NATURE

ANTIPASTI

APPETIZERS

ENTRÉES

Crema di Melanzane con crostini di Pane e salsa Piccante

Cream of Aubergine with toasted bread and hot sauce

Crème d'aubergine avec du pain grillé et sauce piquante € 10.00

Insalatina di Misticanze con Finocchio croccante

Burrata pugliese e Aceto di Ciliege di Vignola

*Mixed Salad with Crispy Fennel, Burrata cheese
from Puglia and Cherries vinegar of Vignola*

*Salade de fenouil avec croustillant fromage Burrata des Puglia
et cerises au vinaigre de Vignola € 10.00*

Flan du Zucca e Amaretto con suo Zabaione

Flan du Pumpkin and Amaretto with Zabaione

Flan de potiron et du Amaretto avec son Sabayon € 10.00



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

IL SAPORE DELLA NATURA
TASTE OF NATURE
SAVEUR DE LA NATURE



PRIMI
FIRST DISHES
PÂTES

*Tortelloni di Ricotta caprina e Cipolla dorata
su crema di Piselli con sfilacci di Puledro*

*Tortelloni with sheep's Ricotta cheese and golden onion
cream and peas with frayed Foal*

*Tortelloni de fromage Ricotta chèvres et oignon doré
sur crème de petits pois avec joulienne Poulain* € 14.00

*Mezzi Festonati al cream di Ricotta
sairass con aceto di Fichi piccanti*

*Means scalloped with Ricotta sairass cheese
cream and spicy vinegar Figs*

*Moyens festonné avec crème de fromage ricotta
sairass et vinaigre aux figues épicées* € 12.00

*Spaghetti passati all'Arachide cinese con Lattuga
agrodolce, Pollo e petali di Parmigiano*

*Spaghetti with Chinese peanuts Lettuce
sweet and sour, chicken and Parmesan cheese petals*

*Spaghetti avec cacahuètes chinois laitue
aigre-doux, Poulet et pétales de fromage parmesan* € 12.00



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



IL SAPORE DELLA NATURA

TASTE OF NATURE

SAVEUR DE LA NATURE

SECONDI SECOND DISHES VIANDE

*Tagliata di Scottona al sale di Quercia con cremoso
al Formaggio caprino e insalata mizuna*

*Sliced Scottona with Oak salt, creamy
sheep's cheese and salad mizuna*

*Découpé Scottona avec sel Chêne crème
Fromage de chèvre et salade de mizuna*

€ 20.00

*Ventaglio di petto d'Anatra marinato al Macis
e Scalogno servito con salsa al Marsala*

*Range Duck breast marinated in Mace
and Shallots served with Marsala sauce*

*Blanc de Duck fermier mariné à Mace
et Échalotes servi avec sauce Marsala*

€ 18.00

*Tartare di Manzo con capperi, acciughe, olio
al limone e marmellata di cipolla rossa*

*Beef tartare with capers, anchovies,
lemon oil and red onion jam*

*Tartare de bœuf aux câpres, anchois, huile
de citron et confiture d'oignons rouges*

€ 18.00



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

I PROFUMI DEL MARE
FRAGRANCES OF THE SEA
SENTEURS DE LA MER



ANTIPASTI

APPETIZERS

ENTRÉES

Sfogliata di pane Carrasau con pomodori Datterini, Alici marinate, grattugiata di Ricotta salata e profumo di limone

Browse Carrasau bread with tomatoes Datterino, Alice marinated, grated ricotta cheese savory and lemon scent

Parcourir Carrasau pain avec des tomates Datterino, Alice marinées, fromage de ricotta salè et parfum de citron € 10.00

Carpaccio di Gamberi siciliani servita con Maionese all'Arancia e Frutto di Capperi

Sicilian Shrimp Carpaccio served with Orange Mayonnaise and Wild Caper

Sicilienne Carpaccio de Crevettes servies avec mayonnaise parfumé all'orange et câpres sauvages € 12.00

Insalata di Polpo con Asparagi, olio alla Menta e granella di Pistacchi

Octopus Salad with Asparagus, Mint oil and chopped pistachios

Salade de poulpe aux asperges, l'huile Menthe et haché pistaches € 10.00



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



I PROFUMI DEL MARE
FRAGRANCES OF THE SEA
SENTEURS DE LA MER

PRIMI - FIRST DISHES - PÂTES

*Risotto di Peperone alla brace mantecato
al Bianco con Triglia in crosta*

Risotto with Grilled peppers, White creamed with crust Mullet

*Risotto avec Poivrons grillés crémeux blanc
avec Mulet dans croûte*

€ 12.00

*Strangozzi al sapore Mediterraneo con
polpa di Salmone al cuor di dolce verde*

*Strangozzi Mediterranean flavor with
Salmon flesh and a heart of sweet Green*

*Strangozzi Saveur méditerranéenne avec
chair de Saumon et un cœur de doux vert*

€ 14.00

*Conchiglie giganti ripiene di Gamberi di Sicilia
e Fagiolini al Burro squadrati al Foie Gras*

*Shells Pasta stuffed with Sicily shrimp and
butter Haricot to Foie Gras (liver Fat)*

*Pasta coquilles farcies aux crevettes de Sicile
et Haricots beurre au Foie Gras*

€ 14.00

*Spaccatelli all'Asparago con Capasanta
e Zafferano al croccante di Speack*

Spaccatelle to Asparagus with Scallop, Saffron and crispy speack

*Spaccatelle aux Asperges avec Pétoncle,
Safran et le croustillant du speack*

€ 12.00



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

I PROFUMI DEL MARE
FRAGRANCES OF THE SEA
SENTEURS DE LA MER



SECONDI
SECOND DISHES
VIANDE

*Trancio di Baccalà Gratinato e laccato al caramello
di Soia servito con germogli Alfa Alfa*

*Cod steak au gratin with caramel
Soy served with Alfa Alfa sprouts*

*Steak de morue au gratin et laqué au caramel
Soy servi avec germes de Alfa Alfa*

€ 18.00

*Bocconcini di Salmone Scozzese
in salsa al Tartufo e Funghi*

*Scottish Salmon Bites with
Truffle Sauce and Mushroom*

*Bouchées de Saumon écossais aux
sauce de Truffles et Champignons*

€ 18.00

*Tagliata di Tonno al sale affumicato su letto di Broccoli
e schiacciata di Pomodori freschi e olio alla Vaniglia*

*Sliced Tuna fish with smoked salt on a bed of Broccoli,
crushed of fresh Tomatoes and Vanilla oil*

*Tranches de Thon avec sel fumé sur un lit de brocoli
et les tomates fraîche écrasées et l'huile à la vanille*

€ 20.00



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