



# Bigarò

RISTORANTE

# Menù

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

*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.*

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

## *Antipasti Tradizionali*

*Insalata di campo con joulienne di spalla di S. Secondo, cipolla brasata e dressing all'aceto balsamico tradizionale di Modena.* 8,00 €

*Assortimento di salumi tipici regionali con gnocco fritto.* 8,00 €

*Carpaccio di cotechino con verdure estive e olio al rosmarino.* 8,00 €

## *Primi Tradizionali*

*Maltagliati al ragù bianco di coniglio e pollo con funghi porcini.* 10,00 €

*Tortellini in brodo chiarificato di gallina.* 12,00 €

*Gramigna alla salsiccia sgrassata e piselli novelli.* 8,00 €

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

## *Secondi Tradizionali*

*Carpaccio di manzo in rollè con scaglie di parmigiano reggiano, rosso d'uovo rucola e olio allo scalogno di romagna.* 12,00 €

*Filetto di Maiale avvolto nel lardo e cuore di prugne su fonduta di provolone.* 12,00 €

*Filetto di manzo all'aceto balsamico tradizionale di Modena.* 14,00 €

## *Dolci Tradizionali*

*Torta di tagliatelle* 8,00 €

*Torta al caffè modenese* 8,00 €

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

## *Antipasti di Mare*

*Carpaccio di tonno con dressing allo zafferano e pesto rosso.* 12,00 €

*Parmigiana di patate alici di menaica e mozzarella di bufala.* 8,00 €

*Spiedini di gamberi e calamari alla griglia con misticanze e sale allo scologno.* 10,00 €

## *Antipasti di Terra*

*Tabulè di frutta con insalata di bulghur e mousse di ricotta.* 10,00 €

*Insalata di pollo tiepida con cuori di carciofo e olio alla menta.* 10,00 €

*Spaghetti di riso con joulienne di pollo grigliato e verdure in salsa di soia.* 10,00 €

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

## *Primi di Mare*

*Gnocchi di patate al nero di seppia con ragù di calamari e maggiorana fresca.* 12,00 €

*Tagliatelle paglia e fieno in salsa alle triglie di coglio cavolini di bruxelles e profumo di limone.* 12,00 €

*Pennette con speack, gamberi, cipolla rossa pomodori pachino e timo.* 12,00 €

## *Primi di Terra*

*Strangozzi alla carbonara vegetale.* 12,00 €

*Risotto agli asparagi, brie e mandorle.* 12,00 €

*Mezzi paccheri in salsa ai pomodori secchi, guanciaie, capperi e grattugiata di ricotta salata.* 10,00 €

*Strozzapreti in salsa al prosciutto crudo di Modena e fichi.* 12,00 €

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

## Secondi di Mare

*Branzino intero al sale di Cervia.* 18,00 €

*Tagliata di Tonno in crostata al sesamo servita su misticanze e olio al caffè.* 19,00 €

*Fritto di calamari, gamberi, zucchine con pesto di valeriana.* 18,00 €

## Secondi di Terra

*Filetto di Maiale cotto nel glucosio e pepe verde servito su passatina di fagioli azuki.* 18,00 €

*Tagliata di Scottona con salsa al tartufo e funghi con scaglie di formaggio di fossa.* 18,00 €

*Filetto di Angus con cuore al cioccolato grand crue in salsa al roquefort.* 20,00 €

*\*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>10,00 €</i>
<i>Mousse al cioccolato Grand Cru Guatemala all'arancia sanguinella.</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Tiramisù Destrutturato.</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Millefoglie di melanzana con crema di cioccolato e zenzero.</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Parfait al pomodoro S. Marzano con sorbetto al basilico.</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Composizione di frutta fresca caramellata.</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Sorbetto al limone e Wodka (Absolute).</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Gelato alla crema con gocce di Aceto Balsamico di Modena.</i>	<i>10,00 €</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)

