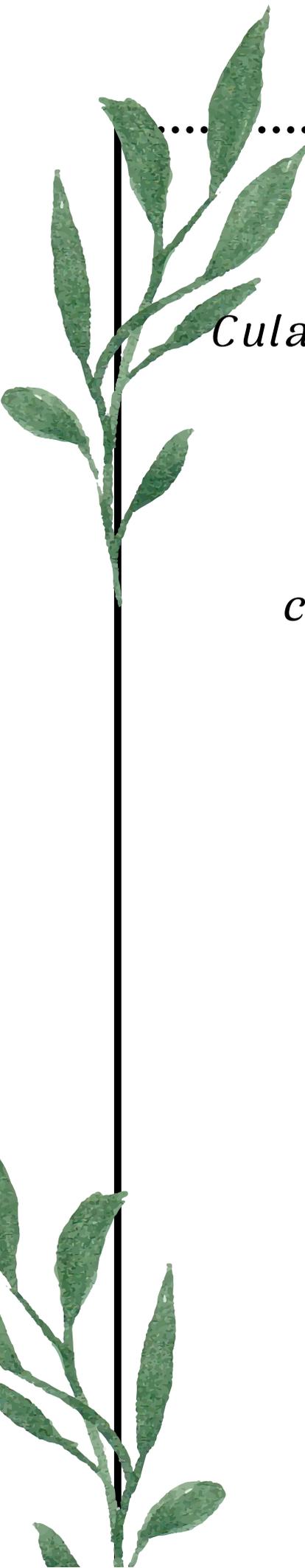


ME
Bigarò
NU'



Menù del
Territorio
Appetizers
Primi
Secondi
Dessert



Menù del Territorio

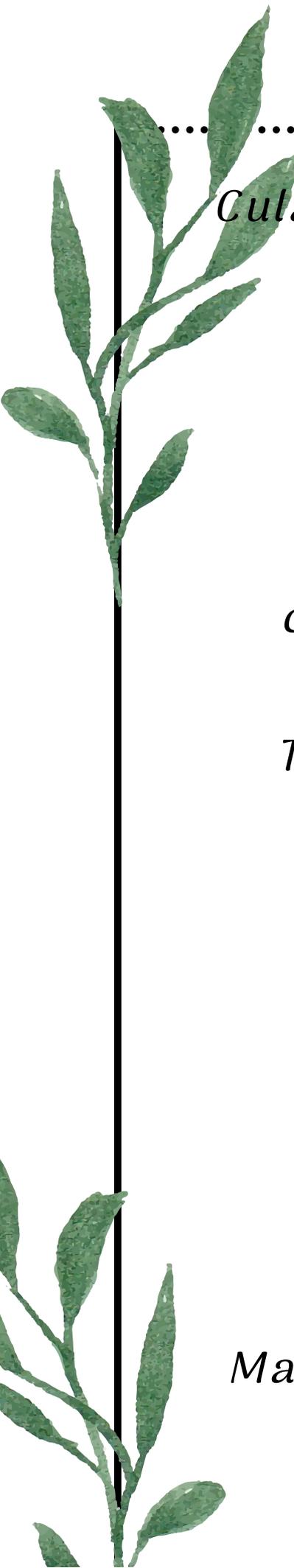
Culaccia di Culatello con Gnocco Fritto

*Tagliatelle fatte in casa
con ragù di carne alla modenese*

*Coscia di pollo arrosto
e finocchi alla griglia*

*Mascarpone con torta
tipo Barozzi*

€ 35,00 - bevande escluse



Menù del giorno

Culaccia di Culatello con gnocco fritto

o

*Sufflè di parmigiano con
miele e fichi*

*Tagliatelle fatte in casa
con ragù di carne alla modenese*

o

*Tortelloni di ricotta fatti in casa
saltati con burro e salvia*

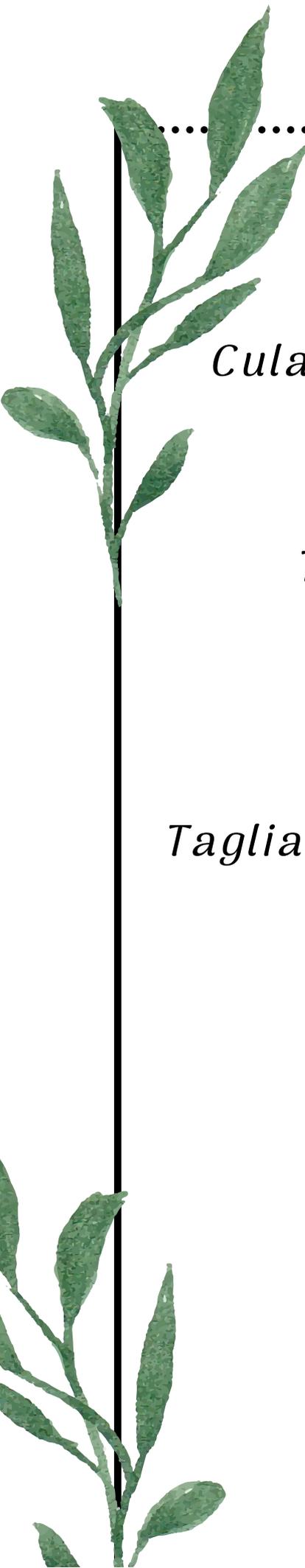
*Coscia di pollo arrosto
e finocchi alla griglia*

o

Crostata di Amarene

o

*Mascarpone con torta al cioccolato e
mandorle*



Menù Degustazione

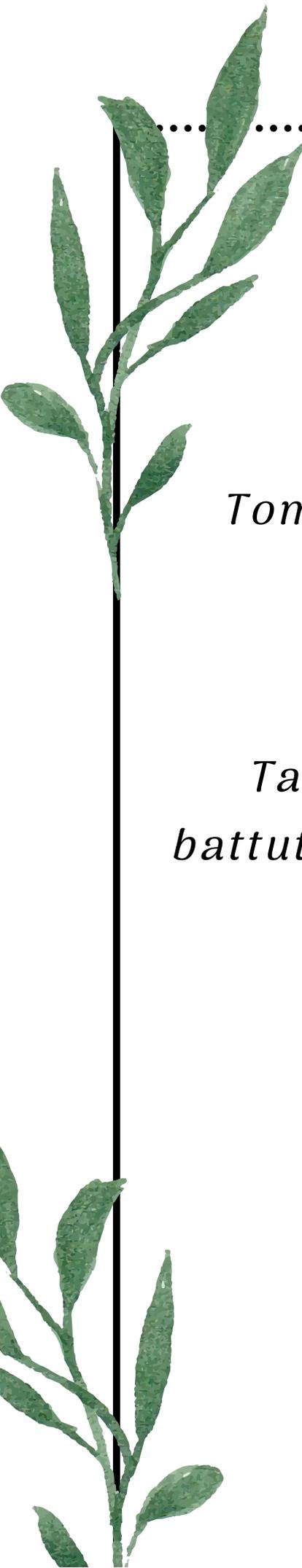
Culaccia di Culatello con Gnocco Fritto

*Tortelloni di zucca fatti in casa
saltati con gorgonzola e noci*

*Tagliata di Manzo al sale nero e rosmarino
con patate arrosto*

*Mascarpone con torta
al cioccolato e mandorle*

€ 35,00 - bevande escluse



Antipasti

*Culaccia di Culatello
con Gnocco Fritto
€ 10,00*

*Tomino con funghi porcini, pancetta e
crema di prezzemolo
€ 10,00*

*Tartare di manzo, uovo in camicia e
battuto di olive taggiasche e salsa bernese
€ 10,00*

*Sufflè di formaggio con
miele e fichi
€ 10,00*

*Parmigiana di melanzane
€ 10,00*

.....

*Crostone con insalatina, zucchine marinate,
salmone affumicato, cipollotti*

€ 12.00

Catalana di pesce

€ 12,00

Seppioline alla griglia con crema di piselli

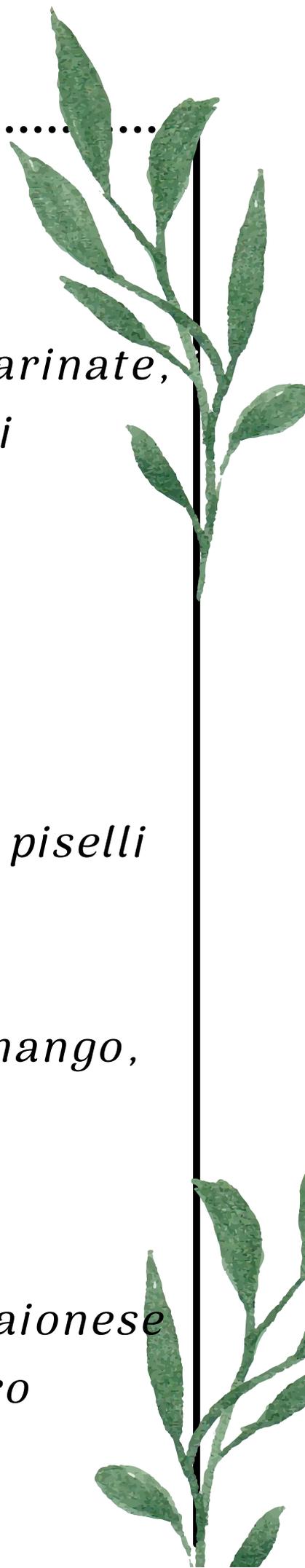
€ 12,00

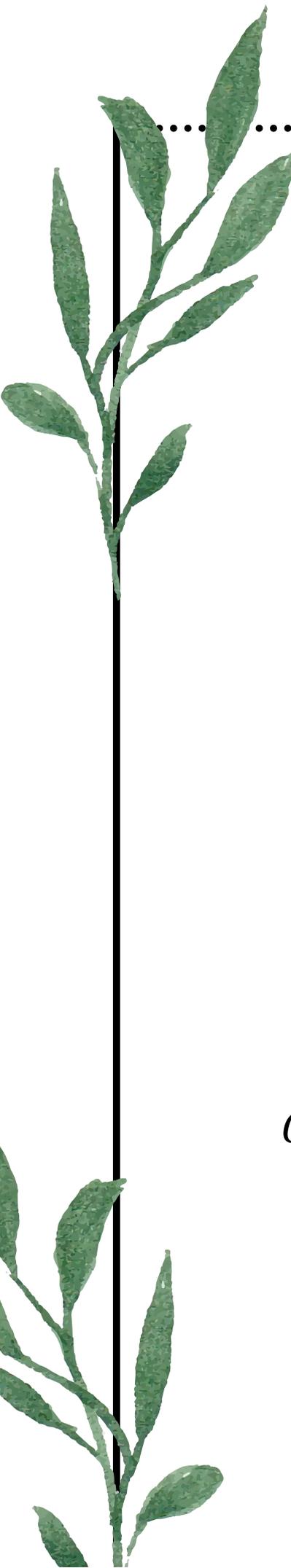
*Tartare di Salmone, riso basmati, mango,
avocado e salsa di soia*

€ 12,00

*Cannolo di baccala mantecato con maionese
al pomodoro e semi di papavero*

€ 12,00





Primi Piatti

*Tortelloni di ricotta fatti in casa
saltati con burro e salvia*

€ 12,00

*Tortelloni di ricotta fatti in casa,
pomodori soleggiati e pancetta*

€ 12,00

*Tortelloni di zucca fatti in casa
saltati con gorgonzola e noci*

€ 12,00

Tortellini in brodo di cappone

€ 15,00

*Gnocchi di patate, funghi porcini,
speck e pesto di prezzemolo*

€ 12,00

*Tagliatelle fatte in casa
con ragù di carne alla modenese*

€ 12,00

.....

*Risotto alla milanese con ragu di vitello
croccante*

€ 12,00

*Paccheri con salsiccia sgrassata
e fiori di zucca su crema di zafferano*

€ 12,00

*Tagliolini di mirtilli,
ragù di cervo e pecorino*

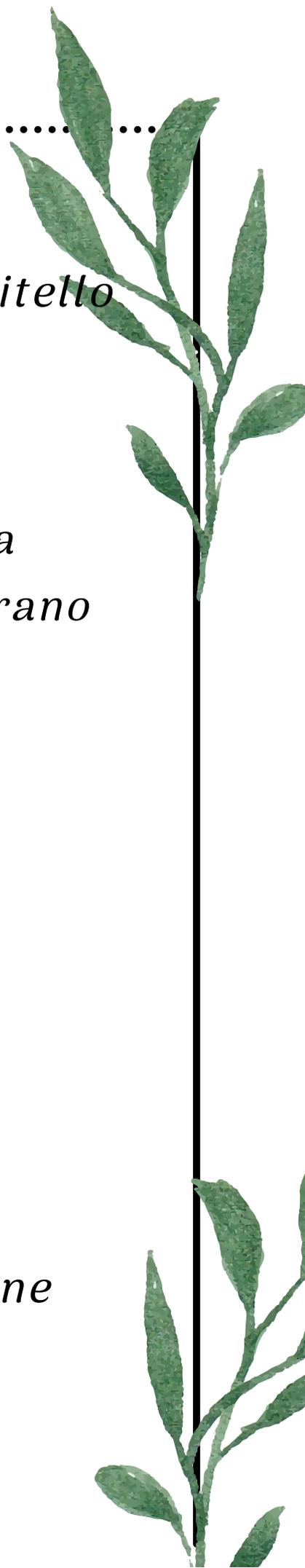
€ 12,00

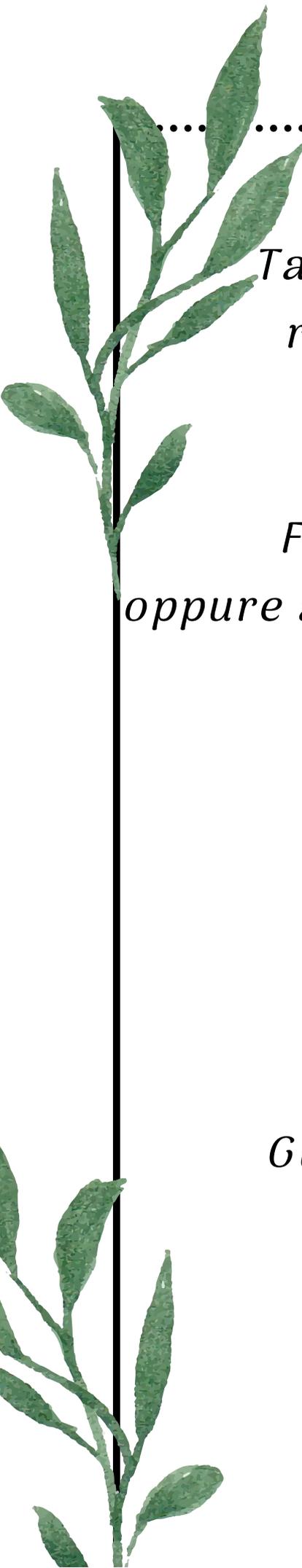
Linguine alle vongole

€ 13,00

*Spaghetti alla chitarra, seppioline
e crema di piselli*

€ 12,00





Secondi Piatti

*Tagliata di Manzo al sale nero e
rosmarino con patate arrosto*

250g 22,00€ 400g 28€

*Filetto di manzo al pepe verde
oppure all'aceto balsamico con verdure alla
griglia*

€ 22,00

*Coscia di pollo arrosto
e finocchi alla griglia*

€ 16,00

*Guancia di vitello al vino rosso
e pure alle erbe*

€20,00

.....

*Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
con pesto di peperoni, patata
al cartoccio e panna acida*

€18,00

*Tentacoli di polpo,
quenelle di hummus*

€18,00

*Frittura di calamari, gamberoni,
mazzancolle, seppie e alici*

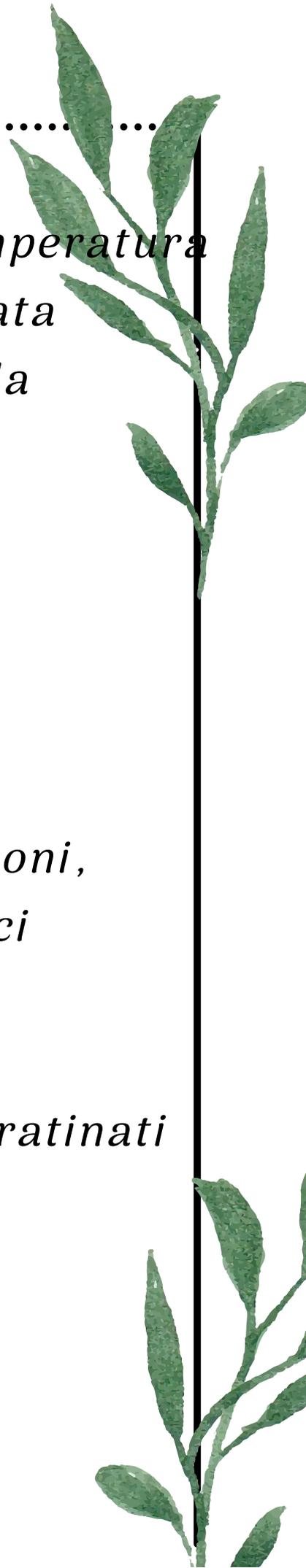
€ 18,00

*Spiedini di calamari, gamberi gratinati
con broccoli al forno*

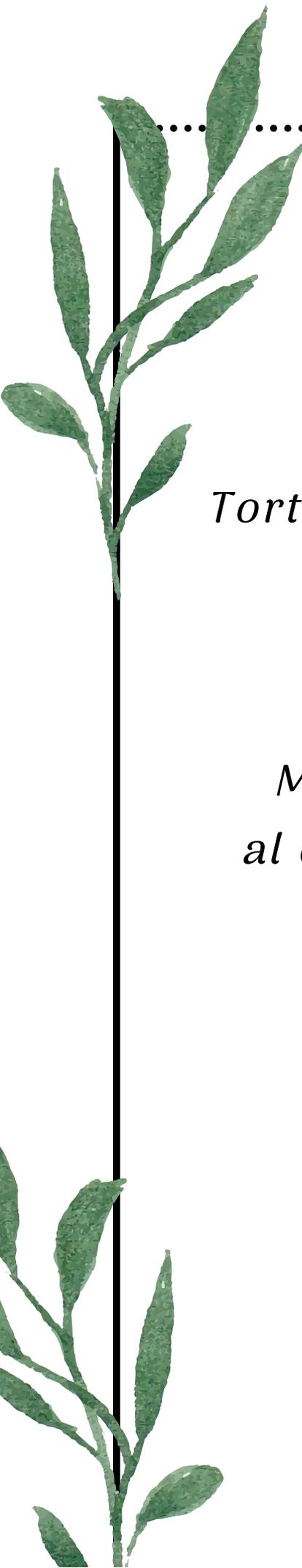
€ 18.00

Branzino al cartoccio

18.00€



Dolci



Cheesecake al pistacchio

€ 7,00

*Tortino al Cioccolato con cuore liquido
e gelato alla vaniglia*

€ 7,00

*Mascarpone con trancio di torta
al cioccolato e mandorle o amarene*

€ 7,00

Millefoglie con frutti di bosco

€ 7,00

Dolci

Sfera di cioccolato con mousse di ricotta e
fava tonca, coulis di frutti di bosco

€ 7,00

Tiramisù

€ 7,00

*Crumble alle mandorle con mousse
al cioccolato bianco e maracuja*

€ 7,00

*Pan di spagna cioccolato
e lamponi*

€ 7,00

*Red velvet con mouse al
cioccolato e ribes*

€ 7,00

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.*