

**BiGOLi**

**A L É R G E N O S**

Altramuces	<b>ALT</b>
Apio	<b>A</b>
Cacahuetes	<b>CA</b>
Gluten	<b>G</b>
Sulfitos	<b>S</b>
Frutos secos	<b>FT</b>
Huevos	<b>H</b>
Leche	<b>L</b>
Crustáceos	<b>C</b>
Moluscos	<b>M</b>
Mostaza	<b>MZ</b>
Pescado	<b>P</b>
Semillas de sésamo	<b>SE</b>
Soja	<b>SO</b>

### **CARPACCI**

Carpaccio di manzo: L/MZ

Carpaccio di tonno: H/P/SE

### **SAUTÈ DI COZZE**

Piccante: A/S/M

Mango: M/S

Tartufo: M/S/L

### **I NOSTRI FORMAGGI**

Burrata tartufo: L/S

Tomino alla piastra: L

Fonduta: L/FT/S

Cialda di parmigiano: L/P

### **SPECIALITÀ**

Pan carasau: G/L

Parmigiana: L/A/G

Sarda in saor: G/P/S

Bruschetta di caprese:

G/L/P/C/SO/SE/H/A

### **INSALATE**

Cesare: L/G/P/H

Farro: A/CA/P/SO

Salmone: P/H

### **PAN FOCACCIA: G**

### **PASTE FRESCHE**

Paccheri: G/S/H/L/C/M/P/A

Lasagna: G/L/H/S/C

Bigoli anatra: G/H/S

Crostacei: G/H/A/C/P/S

Tagliatelle alla coda: G/H/P/S

Gnocchetti: G/H/S

Raviolacci: G/H/S/A

Panciotto: G/H/L/FT

Tortellone: G/H/L

### **ALLA GRIGLIA**

Polli: L/A

Tagliata di manzo:/

Filetto: S

Coniglio: A/FT/S

### **RISOTTI**

Milanese: S/L

Funghi: S/L

Del mese: preguntar al camarero

### **DAL MARE**

Salmone: P

Orata: P

Tonno: P/S/SE/SO

San Pietro: L

### **DOLCI**

Coulant: G/FT/H/L

Millefoglie: G/L/H

Cheesecake: G/L/FT/H

Tiramisù: H/L/G/S

Panna cotta: L

Babà: G/FT/L/H

Copa bigoli: G/L/H

Copa bosco: G/L/H

Sorbetto: S