

◆ Boissons

Apéritifs

MARTINI	3,50€
SPRITZ Aperol	6,00€
PROSECCO	4,00€
MOJITO	6,00€

Bières

NASTRO AZZURRO 33cl "Italie"	3,60€
SAN MIGUEL ESPECIAL 33cl "Espagne"	2,80€
SAN MIGUEL SELECTA	3,30€
SAN MIGUEL SANS ALCOOL 0,0%	3,00€
HEINEKEN 33cl	3,00€

Bières Artisanales

SANTA FAZ "Alicante" IPA – Vol. Acl. 6,0°	4,00€
<i>Style américain IPA avec couleur dorée. Le houblon prédomine au premier goût, puis les plantes aromatiques savoureuses avec les notes d'agrumes.</i>	
SANTA CRUZ "Alicante" AMBREÉ – Vol. Acl. 5,0°	4,00€
<i>L'aspect trouble. La mousse est légèrement brune. Il a des notes de biscuits grillés et un goût doux par la combinaison de 5 malts différents.</i>	

L'eau

L'EAU 75cl	2,20€
L'EAU GAZEUSE S. PELLEGRINO 50cl	2,80€

Boissons	2,30€
----------------	-------

Vini Dolci

PASSITO DI PANTELLERIA	4,50€
------------------------------	-------

Liquori

SAMBUCA, LIQUEUR AUX HERBES, MIRTO DI SARDEGNA	3,50€
---------------------------------------------------------	-------

Brandy

CARLOS III	4,50€
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	7,00€

Amari

AMARO DEL CAPO, AMARETTO DISARONNO, AVERNA MONTENEGRO, FERNET BRANCA	4,00€
-------------------------------------------------------------------------------	-------

Rum

SANTISSIMA TRINIDAD	8,00€
ZACAPA	10,00€

Whiskey

TALISKER 10 années	8,00€
CARDHU 12 années	10,00€
OBAN 14 années	12,00€

◆ Dolci

TIRAMISÙ	6.00€
<i>Tiramisu à la crème de fromage mascarpone, savoiardi et café.</i>	
PANNA COTTA AI LAMPONI	5.70€
<i>Flan à la crème et vanille avec coulis au mangue et menthe.</i>	
CHEESECAKE AL MANGO	5.50€
<i>Tarte au fromage dans un verre avec des biscuits, avec la crème au fromage et mousse au mangue.</i>	
SFOGLIATINE LIMONE E MIRTILLI	5.50€
<i>Feuilleté strudel avec la crème pâtissière aux myrtilles et citron.</i>	
MINI SACHER AL CIOCCOLATO E PASSION FRUIT	5.80€
<i>Tarte chaude à la crème de fruit de la passion et au chocolat.</i>	
CREMOSO PISTACCHIO E CIOCCOLATO	6.00€
<i>Mousse à la pistache et au chocolat blanc à base de biscuits.</i>	
GELATO MISTO	3.50€
<i>Trois saveurs de glace au choix: chocolat, vanille ou pistaches.</i>	
SORBETTO AL LIMONE	4.00€
<i>Sorbet au citron avec vodka servi dans un verre de cava.</i>	

Caffè

ESPRESSO	1.60€
CAPPUCCINO	2.00€
CARAJILLO	2.50€
BOMBÓN	2.00€
IRISH COFFEE	7.00€
INFUSIONE	2.00€

BiGOLI

gruposalepepe.es/bigoli



Restaurante Bigoli



Restaurante Bigoli



Restaurante Bigoli

RESTAURANTE ITALIANO

BiGOLI

ITALIAN RESTAURANT

MENU



◆ Spécialité Italienne

CARPACCIO DI MANZO	13,00€
<i>Tranches de veau crues avec salade roquette, parmesan, tomate confite et poivre noir.</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE (V)	9,00€
<i>Tarte aux aubergines faite maison avec sauce de tomate, mozzarella de bufflonne et basilic.</i>	
CESTINO DI FORMAGGIO DI CAPRA (V)	8,50€
<i>Fromage de chèvre cuit au four et roulé dans une pâte feuilletée farcie d'oignons confits et de confiture.</i>	
BRUSCHETTA CAPRESE (V)	8,00€
<i>Pain croustillant avec mozzarella de buffle, tomates marinées fraîches, salade roquette et huile d'olive vierge extra.</i>	
FOCACCIA AGLIO E ROSMARINO (V)	4,00€
<i>Pain - pizza avec beurre à l'ail, romarin et flocons de sel.</i>	
MÉLANGE DE PAIN GRILLÉ FAIT MAISON	1,00€ par personne

◆ Tavole di Legno

VITELLO TONNATO	9,00€
<i>Tranches de veau au four avec sauce au thon, anchois et câpres.</i>	
BURRATA AL PISTACCHIO BIO (V)	12,00€
<i>Fromage Burrata avec citrouille au four, basilic, poudre de pistache et huile d'olive vierge extra.</i>	
MISTO ANTIPASTI ITALIANI (X2)	18,00€
<i>Une table de charcuterie et de fromages italiens, accompagnée de confiture et de légumes au vinaigre.</i>	


◆ Antipasti di Pesce

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE	10,00€
<i>Palourdes et moules à la vapeur avec vin blanc, ail, persil et tomates.</i>	
CALAMARI ALLA DIAVOLA 	11,00€
<i>Calmar tranché avec la sauce de tomate, crevettes, olives et chili.</i>	
CARPACCIO DI SALMONE E BACCALÀ 	13,00€
<i>Saumon et morue fumée, mayonnaise au wasabi et tomates demi-sèches.</i>	

◆ Insalate

INSALATA CESARE	9,00€
<i>Poulet grillé, bacon, sauce César, parmesan et croûtons.</i>	
INSALATA DI VENTRESCA	8,00€
<i>Poitrine de thon, tomates, olives, mélange de laitue et oignons rouges.</i>	
INSALATA VEGANA (V) (VE)	8,00€
<i>Fromage végétalien, noix frites, orange, salade roquette, tomates demi-sèches et vinaigrette.</i>	
INSALATA DI FARRO (V)	9,00€
<i>Épeautre, asperges, potiron rôtie, truffe, mélange de laitues et fromage burrata.</i>	

◆ Le Nostre Pizze

PIZZA BIGOLI	12,50€
<i>Jambon fumé "Speck", fromage burrata et fromage de brebis.</i>	
PIZZA PRAGA	12,00€
<i>Gorgonzola, laque de porc et parmesan.</i>	
PIZZA TARTUFO	13,50€
<i>Mozzarella de buffle, tomates cherry, prosciutto di "Parma", truffe et la salade roquette.</i>	
PIZZA VEGANA (V) (VE)	12,00€
<i>Légumes de saison et fromage végétalien.</i>	
PIZZA TRICOLORE (V)	11,50€
<i>Mozzarella de Buffle, confit de tomate cherry, salade roquette et l'origan.</i>	
PIZZA PICCANTE 	12,50€
<i>Saucisse épicée "Spianata", sobrasada (saucisse granulée de porc) chili et Mozzarella de Buffle.</i>	

LA PÂTE À PIZZA EST MATURÉE PENDANT 42 HEURES ET EST PRÉPARÉE AVEC DE LA FARINE ITALIENNE ET DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

◆ Paste Fresche

GNOCCHI CON RAGÙ D'AGNELLO	12,50€
<i>Ŋgnocchi à la sauce d'agneau et de romarin.</i>	
BIGOLI ALLA CARBONARA TARTUFATA	12,00€
<i>Pâtes "Bigoli" avec crème aux œufs, bacon croustillant et truffe.</i>	
BIGOLI ALL'ANATRA	12,50€
<i>Pâtes "Bigoli" avec sauce au canard et aux agrumes.</i>	
CARTOCCIO AI CROSTACEI	14,00€
<i>Pâtes aux fruits de mer et sauce de poisson servies à la papillot.</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 	13,00€
<i>Avec des palourdes sautées au piment épicé, l'ail, persil et du vin.</i>	
RIGATONI GAMBERONI E ZUCCHINE	12,00€
<i>Pâtes à la crème de courgettes, crevettes et safran.</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE (V)	12,00€
<i>Risotto au safran, la crème au beurre et parmesan.</i>	
RISOTTO AI PORCINI (V)	13,00€
<i>Risotto avec la sauce crémeuse au boletus, persil et vin blanc.</i>	
RIGATONI ZOLA E PANCETTA	11,00€
<i>Pâtes à la sauce gorgonza, bacon et sauce de tomate demi-sèche.</i>	

◆ Paste Ripiene

LASAGNA ALLA BOLOGNESE	11,00€
<i>Lasagne à la sauce bolognaise, béchamel et parmesan.</i>	
LASAGNA ZUCCA E TALEGGIO (V)	12,00€
<i>Lasagne avec la crème au potiron et fromage "Taleggio" et gratin au parmesan.</i>	
PENNE INTEGRALI CON VERDURE (V) (VE)	11,00€
<i>Pâtes intégrales avec sauce aux légumes et fromage végétalien.</i>	
TORTELLONE AL TARTUFO (V)	13,50€
<i>Pâtes farcies au boletus, avec la sauce crémeuse au truffe et champignons.</i>	
PANCIOTTI AL BACCALÀ	12,70€
<i>Pâtes farcie au morue à la sauce de tomate.</i>	
RAVIOLI BRASATO E TIMO	12,00€
<i>Pâtes farcies au ragoût et légumes, thym et parmesan.</i>	

◆ Alla Griglia

GALLETTO AL FORNO 	12,00€
<i>Poulet désossé grillé, sauce tomate et piment épicé.</i>	
OSSOBUCO ALLA MILANESE	16,50€
<i>Ragoût de Ossobuco (boeuf) avec du vin, légumes et sauce de tomate.</i>	
TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI	18,00€
<i>Entrecôte de boeuf tranché et servie avec le sauce aux champignons sauvages.</i>	
FILETTO AL MIELE	15,60€
<i>Filet de porc roulé au bacon, servi avec le sauce au miel.</i>	

Tous nos plats de viande sont servis avec des pommes de terre au four ou de la polenta.

◆ Dal Mare

SALMONE ALLA GRIGLIA	16,00€
<i>Saumon norvégien grillé au thym et à l'huile d'olive vierge extra.</i>	
ORATA AL FORNO	15,00€
<i>Filets de dorade au four.</i>	
CASSERUOLA ALLA PROVENZALE	18,50€
<i>Mélange de poisson et de fruits de mer avec de la sauce de tomate, vin blanc et pain grillé.</i>	
BACCALÀ GRATINATO	16,50€
<i>Filet de morue cuit au four avec les fins herbes et aioli noir.</i>	

Nos plats de poisson sont servis avec des légumes.

DEMANDEZ-NOUS SUR NOS PLATS POUR LES COELIAQUES. (V) VÉGÉTARIEN (VE) VÉGÉTALIEN. DEMANDEZ-NOUS SUR LA CARTE POUR LES ALLERGÈNES . TVA INCLUSE

◆ Vins

Vin Blanc

VEGA BADENES – Tierra de Castilla	2,80€	12,00€
<i>Verdejo 100% - jeune</i>		
DUQUESA DE VALLADOLID – Rueda		13,50€
<i>Verdejo 100% - jeune</i>		
CESILIA BLANC – Casa Cesilia “Alicante”	3,00€	14,50€
<i>Moscato 50%, Malvasía 50%</i>		
 TERCIOPELO – Vin ÉCOLOGIQUE		15,00€
<i>Viogner 100% - jeune</i>		
VÌVIRI – Sicilia “Italia”	3,50€	16,00€
<i>Grillo 100% - jeune</i>		
ENRIQUE MENDOZA – Alicante	3,50€	17,00€
<i>Chardonnay 100% - jeune</i>		
ALBARIÑO Zoe – Rias Baixas		18,00€
<i>Albariño 100% – jeune</i>		
PINOT GRIGIO Andrea di Pec “Italia”	3,50€	19,00€
<i>Pinot Grigio 100% - jeune</i>		
MOSCATO D'ASTI – Prunotto “Italia”		19,50€
<i>Moscato 100% - jeune</i>		

Vin Rosé/ Pétillant

LAMBRUSCO Emilia Romagna “Italia”	3,00€	13,00€
<i>Lambrusco 100% - vin fruité pétillant</i>		
MEDIODÍA – Inurrieta - Navarra	3,00€	14,00€
<i>Garnacha 100% - jeune</i>		
 TERCIOPELO – Vin ÉCOLOGIQUE		15,00€
<i>Tempranillo 100%</i>		
JOAN SERRET BRUT nature – Cava		17,00€
<i>Macabeo 100% - 12 mois</i>		
PROSECCO Millesimato Extra Dry “Italia”	4,00€	19,00€
<i>Glera 100%</i>		
MOËT & CHANDON – Champagne		45,00€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		

Vin Rouge

VEGA BADENES – Tierra de Castilla	2,80€	12,00€
<i>Tempranillo 100% - 6 mois</i>		
LAMBRUSCO Emilia Romagna “Italia”	3,00€	13,00€
<i>Lumbrusco 100% - vin fruité pétillant</i>		
 TERCIOPELO – Vin ÉCOLOGIQUE		15,00€
<i>Shiraz 100%</i>		
TRUS roble– Ribera del Duero		16,00€
<i>Tempranillo 100%</i>		
PROELIO – Rioja	3,50€	16,50€
<i>Tempranillo 100% - 12 mois</i>		
NERO D'AVOLA Salier de la Tour - Italia		17,00€
<i>Nero d'Avola 100% - jeune</i>		
ENRIQUE MENDOZA “Alicante”	4,00€	18,50€
<i>Cabernet S. 50%, Monastrell 50% - 12 mois</i>		
GARNACHA CENTENARIA – Campo de Borja		20,00€
<i>Garnacha 100% - 6 mois</i>		
MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO “Italia”	4,00€	21,00€
<i>Montepulciano 100% - jeune</i>		
BORRASCA – Monovar “Alicante”		22,00€
<i>Monastrell 100% - 14 mois</i>		
EL PRIMER BESO – Ribera del Duero	4,50€	23,00€
<i>Tinta fina 100% - 6 mois</i>		
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO Toscana	6,00€	31,00€
<i>Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5% - 16 mois</i>		
SANTA ROSA – Alicante		36,00€
<i>Cabernet S. 70%, Merlot Shiraz - 17 mois</i>		
VALPOLICELLA RIPASSO – Biscardo “Italia”		41,00€
<i>Corvina Veronese, Molinara, Rondinella</i>		