

◆ Напитки

Аперетивы

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

Пиво

NASTRO AZZURRO 33 мл “Италия”.....	3,60€
SAN MIGUEL ESPECIAL 33 мл “Испания”.....	2,80€
SAN MIGUEL SELECTA.....	3,30€
SAN MIGUEL БЕЗ АЛКОГОЛЯ 0,0%.....	3,00€
HEINEKEN 33 мл.....	3,00€

Артесанальное Пиво

SANTA FAZ “Alicante” IPA -объем алкоголя. 6,0°.....	4,00€
<i>Стиль American IPA с золотым цветом. На первый вкус преобладает хмель, затем вкусные ароматические растения с цитрусовыми нотками.</i>	
SANTA CRUZ “Alicante” Тостированное --объем алкоголя. 5,0°.....	4,00€
<i>Мутный вид. Пена слегка коричневая. На запах имеет нотки поджаренного печенья и мягкое на вкус от сочетания 5 разных солодов..</i>	

Вода

ВОДА 75 мл.....	2,20€
ВОДА С ГАЗОМ S. PELLEGRINO 50 мл.....	2,80€

Напитки.....	2,30€
--------------	-------

Vini Dolci

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

Liquori

SAMBUCA, LIMONCELLO, ТРАВЯНОЙ ЛИКЕР, MIRTO DI SARDEGNA ...	3,50€
--	-------

Brandy

CARLOS III.....	4,50€
CARDENAL MENDOZA.....	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 лет.....	8,00€
CARDHU 12 лет.....	10,00€
OBAN 14 лет.....	12,00€

◆ Десерт

TIRAMISÙ.....	6,00€
<i>Тирамису с кремом из сыра mascarpone, savoiardi и кофе.</i>	
PANNA COTTA AI LAMPONI.....	5,70€
<i>Флан из сливок и ванили с соусом из малины и мяты.</i>	
CHEESECAKE AL MANGO.....	5,50€
<i>Сырный пирог в бокале с печеньем, сырный крем и мус из манго.</i>	
SFOGLIATINE LIMONE E MIRTILLI.....	5,50€
<i>Слоеный пирог с кондитерским кремом из черники и лимона.</i>	
MINI SACHER AL CIOCCOLATO E PASSION FRUIT.....	5,80€
<i>Горячий пирог с кремом из маракуйи и шоколадом.</i>	
CREMOSO PISTACCHIO E CIOCCOLATO.....	6,00€
<i>Мусс из фисташек и белого шоколада, с основой из печенья.</i>	
GELATO MISTO.....	3,50€
<i>Три вкуса на выбор: шоколад, ваниль или фисташки.</i>	
SORBETTO AL LIMONE.....	4,00€
<i>Лимонный щербет с водкой подается в бокале для кавы.</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

CARTA



◆ Specialità Italiane

CARPACCIO DI MANZO 13,00€ <i>Сырые ломтики телятины с рукколой, пармезаном, томатным конфи и черным перцем.</i>
PARMIGIANA DI MELANZANE (V) 9,00€ <i>Домашний баклажанный пирог с томатным соусом, моцареллой из буйволиного молока и базиликом.</i>
CESTINO DI FORMAGGIO DI CAPRA (V) 8,50€ <i>Запеченный козий сыр, завернутый в слоеное тесто, фаршированный засахаренным луком и джемом.</i>
BRUSCHETTA CAPRESE (V) 8,00€ <i>Хрустящий хлеб с моцареллой из буйволиного молока, свежими маринованными помидорами, рукколой и экстра чистое оливковое масло.</i>
FOCACCIA AGLIO E ROSMARINO (V) 4,00€ <i>Хлеб- пицца с чесночным маслом, розмарином и солеными хлопьями.</i>
ТОСТИРОВАННЫЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 1,00€ за человека

◆ Tavole di Legno

VITELLO TONATO 9,00€ <i>Ломтики запеченой телятины с соусом из тунца, анчоусами и каперсами.</i>
BURRATA AL PISTACCHIO BIO (V) 12,00€ <i>Сыр буррата, подается с запеченой тыквой, базиликом, фисташковым порошком и экстра чистое оливковое масло.</i>
MISTO ANTIPASTI ITALIANI (X2) 18,00€ <i>Таблица мясных нарезок и итальянских сыров, подается с джемом и маринованными овощами.</i>

◆ Antipasti di Pesce

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE 10,00€ <i>Смешанные на пару белые моллюски и мидии с белым вином, чесноком, петрушкой и помидорами.</i>
CALAMARI ALLA DIAVOLA 11,00€ <i>Нарезанный кальмар с томатным соусом, креветками, оливками и перцем чили.</i>
CARPACCIO DI SALMONE E BACCALÀ 13,00€ <i>Лосось и копченая треска, майонез васаби и полусухой помидор.</i>

◆ Insalate

INSALATA CESARE 9,00€ <i>Курица на гриле, бекон, соус Цезарь, пармезан и сухарики.</i>
INSALATA DI VENTRESCA 8,00€ <i>Живот тунца, томаты, оливки, микс листьев салата и красный лук.</i>
INSALATA VEGANA (V) (VE) 8,00€ <i>Веганский сыр, жареные орехи, апельсин, руккола, полусухой помидор и виноградет.</i>
INSALATA DI FARRO (V) 9,00€ <i>Полба, спаржа, жареная тыква, трюфель, микс листьев салата и буррата.</i>

◆ Le Nostre Pizze

PIZZA BIGOLI 12,50€ <i>Копченая ветчина “Спек”, буррата и овечий сыр.</i>
PIZZA PRAGA 12,00€ <i>Итальянская горгонзола, лакон и сыр пармезан.</i>
PIZZA TARTUFO 13,50€ <i>Моцарелла буйвола, томаты черри, prosciutto di “Parma”, трюфель и руккола.</i>
PIZZA VEGANA (V) (VE) 12,00€ <i>Сезонные овощи и веганский сыр.</i>
PIZZA TRICOLORE (V) 11,50€ <i>Моцарелла буйвола, конфит из томата черри, руккола и орегано.</i>
PIZZA PICCANTE 12,50€ <i>Острая колбаса “Spianata”, sobrasada (пастообразная колбаса) чили и моцарелла буйвола.</i>

МАСА ВСЕЙ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ 42 ЧАСА И ПРИГОТОВЛЕВАЕТСЯ С ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКОЙ И ЭКСТРА ЧИСТОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО.

◆ Paste Fresche

GNOCCI CON RAGÙ D’AGNELLO 12,50€ <i>Картофельные клецки с соусом из баранины и розмарин.</i>
BIGOLI ALLA CARBONARA TARTUFATA 12,00€ <i>Паста “Bigoli” с яичным кремом, хрустящий бекон и трюфель.</i>
BIGOLI ALL’ANATRA 12,50€ <i>Паста “Bigoli” с соусом из утки и цитрусы.</i>
CARTOCCIO AI CROSTACEI 14,00€ <i>Паста с соусом из морепродуктов и рыбы, подается в папильоте.</i>
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 13,00€ <i>С обжаренными белыми моллюсками с чили, чесноком, петрушкой и вином.</i>
RIGATONI GAMBERONI E ZUCCHINE 12,00€ <i>Паста со сливочным соусом из кабачков, креветки и шафран.</i>
RISOTTO ALLA MILANESE (V) 12,00€ <i>Ризотто со сливочным кремом и пармезаном.</i>
RISOTTO AI PORCINI (V) 13,00€ <i>Ризотто со сливочным соусом из болетус, петрушка и белое вино.</i>
RIGATONI ZOLA E PANCETTA 11,00€ <i>Паста с соусом из горгонзы, беконом и полусухим томатным соусом.</i>

◆ Paste Ripiene

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 11,00€ <i>Лазанья с соусом болоньезе, бешамель и пармезано!</i>
LASAGNA ZUCCA E TALEGGIO (V) 12,00€ <i>Лазанья с тыквенным кремом и сыр “Taleggio” запеченая в духовке.</i>
PENNE INTEGRALI CON VERDURE (V) (VE) 11,00€ <i>Интегральная паста с соусом из овощей и веганский сыр.</i>
TORTELLONE AL TARTUFO (V) 13,50€ <i>Паста наполненная грибами болетус и сливочный крем из трюфеля и грибами.</i>
PANCIOTTI AL BACCALÀ 12,70€ <i>Паста наполненная треской с ароматным томатным соусом.</i>
RAVIOLI BRASATO E TIMO 12,00€ <i>Паста наполненная тушеным мясом и овощами, тимьян и пармезано.</i>

◆ Alla Griglia

GALLETTO AL FORNO 12,00€ <i>Курица без костей на гриле, томатный соус и перец чили.</i>
OSSOBUCO ALLA MILANESE 16,50€ <i>Тушеная говядина оссобуко с вином, овощами и томатным соусом.</i>
TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI 18,00€ <i>Антрекот из говядины нарезанный на ломтики, подается с соусом из лесных грибов.</i>
FILETTO AL MIELE 15,60€ <i>Свиная вырезка завернутая в бекон, подается с медовым соусом.</i>

Все наши мясные блюда подаются с запеченой картошкой или кукурузной кашей полента

◆ Dal Mare

SALMONE ALLA GRIGLIA 16,00€ <i>Норвежский лосось на гриле с тимьяном и экстра чистое оливковое масло.</i>
ORATA AL FORNO 15,00€ <i>Запеченое филе дорада.</i>
CASSERUOLA ALLA PROVENZALE 18,50€ <i>Смешанная рыба и морепродукты с томатным соусом, вином и тостами.</i>
BACCALÀ GRATINATO 16,50€ <i>Филе трески, запеченное с мелкими травами и черными айоли.</i>

Наши рыбные блюда подаются с овощами.

СПРОСИТЕ НАС ПРО НАШИ БЛЮДА ДЛЯ ЦЕЛИАК (V) ВЕГЕТАРИАНСКОЕ (VE) ВЕГАНСКОЕ . СПРОСИТЕ НАС О КАРТЕ ДЛЯ АЛЛЕРГЕНОВ. НДС ВКЛЮЧЕН.

◆ Вина

Белое вино

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

Вино Розовое / Газированное

LAMBRUSCO Emilia Romagna “Italia” 3,00€ 13,00€ <i>Lambrusco 100% - вино фруктовое пенистое</i>		
MEDIODÍA – Inurrieta - Navarra 3,00€ 14,00€ <i>Garnacha 100% - молодое</i>		
TERCIOPELO – Вино ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ 15,00€  <i>Tempranillo 100%</i>		
JOAN SERRET BRUT nature – Cava 17,00€ <i>Masabeo 100% - выдержка 12 месяцев</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>		

Красное вино

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