BIGOLI

FUORI CARTA

piatti stagionali

COCKTAIL CONSIGLIATO

LIMONATA BOTANICA 8 €

Zumo de naranja fresco, flor de sauco, menta, limon y soda (Vodka Eristoff +1,5€)

Fresh orange juice, elderflower, mint, lemon and soda (Vodka Eristoff +1,5€)

ANTIPASTI

CARPACCIO D'ANGURIA, BURRATA E TONNO 19 €

Carpaccho de sandia, Stracciatella de Burrata y atun rojo

Watermelon carpaccio, Burrata Stracciatella and bluefin tuna

GAMBERI MEDITERRANEI 16 €

Gambas salteadas, piña marinada, cebolla de Tropea y lima

Sautéed prawns, marinated pineapple, Tropea onion and lime

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE NERE ALL'ASTICE 27 €

Tagliatelle nere frescas con bogavante y salsa cremosa de marisco

Fresh black tagliatelle with lobster and creamy seafood sauce

raccomandato Prosecco Bellusi (Italia) + 5 €

GNOCCHI COZZE, POMODORINI E RUCOLA 16 €

Gnocchis con mejillones, tomate cherry y rucula

Gnocchi with mussels, cherry tomatoes and rocket

raccomandato Pecorino bianco Controguerra (Italia) + 5 €

TAGLIATELLE AL TARTUFO 18 €

Tagliatelle mantecadas con trufa negra fresca de Italia

Tagliatelle tossed with fresh italian black truffle

raccomandato Cabernet Sauvignon Serna (Italia) + 4,5 €