

45€ / PAX
IVA incluido



Bigoli

SAPORI D'ITALIA

ESP

ENTRANTES

Gambas picantes con aceitunas
Pinsa romana con Mortadella y pistacho de Bronte
Selección de embutidos y quesos DOP
Alcachofas con Burrata (125 g) y trufa (V)

PLATOS PRINCIPALES

Bigoli con pesto, almejas y gambas
Mezzaluna de carrillera de ternera con ricotta
Ravioloni con Parmigiano Reggiano y espinacas (V)
Lasaña de la nonna
Risotto de alcachofas crujientes y setas (V)
Filete de salmón en salsa de hierbas
Carrillera de ternera con patatas al horno
Pinsa Margherita con aceitunas, alcachofas y Burrata (V)

POSTRE

Cannolo siciliano mignon

VINOS seleccionados

Montepulciano d'Abruzzo
Lugana

COMIDA

Entrantes para compartir, un plato principal y un postre por persona

BEBIDAS

Una botella de vino cada tres personas, agua ilimitada y café

45€ / PAX
VAT included



BiGOLi

SAPORI D'ITALIA

ENG

STARTERS

- Spicy prawns with olives
- Pinsa Romana with Mortadella and Bronte pistachio
- Selection of DOP cold cuts and cheeses
- Artichokes with Burrata (125 g) and truffle (V)

MAIN COURSE

- Bigoli with pesto, clams and prawns
- Veal cheek mezzaluna with ricotta cheese
- Ravioloni with Parmigiano Reggiano and spinach (V)
- Nonna's lasagna
- Crispy artichoke and mushroom risotto (V)
- Salmon fillet in herb sauce
- Veal cheek with baked potatoes
- Pinsa Margherita with olives, artichokes and Burrata (V)

DESSERT

- Sicilian cannolo mignon

WINE selection:

- Montepulciano d'Abruzzo
- Lugana

FOOD

Shared starters, one main course, and one individual dessert

DRINKS

One bottle of wine for every three people, unlimited water, and coffee