

BAMBÙ

C L U B

Menù
FOOD



APPETIZER

Bufala e crudo,olio al basilico, pomodoro confit, briciole di pane all'origano (1,7)	€18,00
Polpetta di manzo salsa al parmigiano, pepe nero tostato (1,3,7)	€10,00
Crocchette di Patanegra, salsa gazpacho e pistacchio (1,3,7)	€12,00
Alici del Cantabrico, pane croccante, burro leggero, limone candito (1,4,7)	€12,00
Verdure alla brace con crema di ceci al rosmarino, olio al pepe rosa (→)	€ 9,00

PRIMI

Pici al pomodoro vivo, stracciatella, basilico, gocce di aglione (1,7)	€18,00
Paccheri al ragù di manzo con fondo ristretto, parmigiano e profumo d'alloro (1,7,9)	€16,00
Mezze maniche cacio, pepe e limone in crema liscia, pepe e tartare di gambero rosa (1,7,4)	€18,00
Risotto alla Milanese con burro acido, riduzione di vino e semi di zucca (7,9,12)	€16,00



SECONDI

Filetto di manzo cotto in burro, aglio e rosmarino purè di patate rosse, erbe in cima (7,9)	€22,00
Orata in crosta di patate olive taggiasche pomodorini del Piennolo (4,7)	€20,00
Frittura di Mare, Calamari, gamberi e lime (4,7)	€22,00
Salsiccia artigianale, friarielli in padella, pane caldo (1)	€16,00
Provola alla brace miele di castagno, pepe e mandorle (7,8)	€14,00

DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente sale e olio extravergine (1,3,7)	€7,00
Terramisu morbido caffè leggero, cacao amaro (1,3,7)	€7,00
Cheesecake Salsa al mango, pesto di menta e lamponi (1,3,7)	€7,00



MENÙBAMBINI

Pasta corta al pomodoro dolce / Ragù di manzo ⁽¹⁾ €7,00

Cotoletta di pollo con patate fritte ^(1,3) €9,00

Hot Dog con patate fritte ^(1,3) €9,00

Gelato alla vaniglia ⁽⁷⁾ €9,00



ALLERGENI

- 1 - *GLUTINE*(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - *CROSTACEI DERIVATI* (marinied'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi simili)
- 3 - *UOVA* (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - *PESCE DERIVATI* (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - *ARACHIDI DERIVATI* (creme e condimenti in cui visiva anche in piccole dosi)
- 6 - *SOIA DERIVATI* (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia simili)
- 7 - *LATTE DERIVATI* (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - *FRUTTA A GUSCIO DERIVATI* (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cagiu, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - *SEDANO E DERIVATI* (sia in pezziche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrate vegetali)
- 10 - *SENAPE DERIVATI* (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - *SEMI DI SESAMO DERIVATI* (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI* (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - *LUPINO DERIVATI* (presenti in cibi vegani sotto forma di: arrosti, salamini, farine similari)
- 14 - *MOLLUSCHI DERIVATI* (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

**I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

I prodotti della pesca somministrati crudi, per garantire la qualità e la sicurezza, sono sottoposti a trattamento termico secondo quanto previsto dal Reg. CE 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

