

BAMBU

CLUB

Menu

PER INIZIARE

SELEZIONE DI FORMAGGI DE' MAGI | €19

*Selezione di formaggi De' Magi, miele
e accompagnamenti della casa.*

*- Allergeni: Chiedi al personale di
sala*

SELEZIONE DI SALUMI | €19

*Accompagnati da selezione
di pane e grissini.*

*- Allergeni: Chiedi al
personale di sala*

TARTARE DI MANZO | €18

*Battuta di manzo, tuorlo d'uovo, fior di capperi, burrata, nocciole
tostate e olio EVO.*

- Allergeni: (3,7,8)

TARTARE DI TONNO | € 22

*Tonno, avocado, lime, sesamo, maionese al ponzu e
cipollina croccante.*

-Allergeni: (3,4,6,11)

BAMBUGIANA | €12

*Melanzane, platano, pomodoro, fiordilatte DOP,
Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO*

- Allergeni: (1,3,7)

Primi

LUNGUINA REALE ALL'ASTICE | €28

Astice, datterino confit e pane al prezzemolo --
-Allergeni: (1, 2)

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA | €24 p.p. (min. 2)

Risotto allo zafferano, burrata, gambero rosso
di Mazara e lime
-Allergeni: (2,7)

SOFFIO ROMANO | €18

Spuma di pecorino, tuorlo montato, guancialetto croccante
e pepe tostato - Allergeni: (1, 3, 7)

RAVIOLI DI CHIANINA | €18

Ravioli ripieni di burrata, ragù bianco di Chianina,
datterino giallo e rosso e salsa al basilico
- Allergeni: (1,3,7,9,12)

Secondi

FILETTO AL CHIANTI | €32

Filetto di manzo, riduzione al Chianti, bietolina e patate alle erbe
-Allergeni: (7, 12)

COSTATA DI MANZO SELEZIONE BAMBÙ | €8/hg

Costata di manzo servita con contorni
Chiedere al personale di sala per il peso disponibile
-Allergeni: (7, 12)

LA FRITTURA | €24

Calamari, Gamberi* e maionese al lime*
-Allergeni: (1,2,3,14)

FISCHIONE | €22

Calamaro gratinato al pane profumato, con patate al prezzemolo e
insalatina aromatica.
-Allergeni: (1,2,3,14)

Dessert

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO* | €8

Cuore fondente di cioccolato, servito caldo.

- Allergeni: (3,7,8)

CHEESECAKE AL MANGO* | €7

Cheesecake cremosa, mango e crumble croccante.

-Allergeni: (1,3,7)

DELIZIA AL LIMONE* | €7

Pan di Spagna, crema al limone e glassa al limone.

-Allergeni: (1,3,7)

TERRAMISÙ BAMBÙ | €7

Pan di Spagna, crema al limone e glassa al limone.

-Allergeni: (1,3,7)

PETTOLE, NUTELLA® & CIOCCOLATO BIANCO | €8

Pettole fritte, Nutella, cioccolato bianco e zucchero a velo.

-Allergeni: (1,3,6,7,8)

Coperto | €3,00

ALLERGENI

- 1- GLUTINE (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)*
- 2 - CROSTACEI E DERIVATI (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)*
- 3 - UOVA (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)*
- 4 - PESCE E DERIVATI (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)*
- 5 - ARACHIDI E DERIVATI (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)*
- 6 - SOIA E DERIVATI (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)*
- 7 - LATTE E DERIVATI (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)*
- 8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)*
- 9 - SEDANO E DERIVATI (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)*
- 10 - SENAPE E DERIVATI (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)*
- 11 - SEMI DI SESAMO E 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'ace- to, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)*
- 13 - LUPINO E DERIVATI (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)*
- 14 - MOLLUSCHI E 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.

The background is a stylized, layered illustration. At the top right is a large, textured slice of pizza with a red tomato base. To the left of the pizza are dark green, stylized leaves of a plant. Below the pizza, on the right, is a wooden archway. In the center, a semi-circular sun or moon is positioned above a body of water, with its reflection visible. To the left of the water is a wooden structure with vertical slats, possibly a fence or part of a building. The bottom of the image features more dark green leaves and light brown, curved shapes that suggest a landscape or architectural elements. The overall color palette is warm, featuring shades of beige, tan, and brown, with accents of dark green and red.

Menù Pizzeria

PER INIZIARE

PATATINE CRUNCHY* €6,00

Patatine croccanti e sale.

PATATINE PARMIGIANO & TARTUFO €9,00

Patatine croccanti, Parmigiano Reggiano, olio al tartufo e tartufo fresco

Allergeni: 7

CROCCHÈ SPACCATO* €5,00

Crocchetta di patate, provola, Parmigiano Reggiano e salsa all'aglione.

Allergeni: 1,7

FRITTATINA CACIO & PEPE* €5,00

Frittatina di pasta come da tradizione, crema di Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano e pepe nero.

Allergeni: 1,3,7

MOZZARELLINE AL TARTUFO* €8,00

Mozzarelline panate al tartufo

Allergeni: 1,7

COCCOLI BAMBÙ €12,00

Coccoli fritti, datterino giallo e rosso, salsa al basilico e burrata.

Allergeni: 1,7

SELEZIONE DE' MAGI €19,00

Selezione di formaggi De' Magi, miele e accompagnamenti della casa.

Allergeni: Chiedi al personale di sala

SELEZIONE DI SALUMI ARETINI €19,00

Allergeni: Chiedi al personale di sala

TARTARE DI MANZO €16,00

Battuta di manzo, tuorlo d'uovo, fior di capperi, burrata, nocciole tostate e olio EVO.

Allergeni: 3,7,8

TARTARE DI TONNO €18,00

Tonno, avocado, lime, sesamo, maionese al ponzu e cipollina croccante.

Allergeni: 3,4,6,11

BAMBUGIANA €12,00

Melanzane, platano, pomodoro, fiordilatte, Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO.

Allergeni: 1,3,7



LE CLASSICHE



MARGHERITA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico e olio EVO. Allergeni: 1,7	€8,00
MARGHERITA GIALLA Pomodoro giallo, fiordilatte, basilico e olio EVO. Allergeni: 1,7	€9,00
BUFALINA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico e olio EVO. Allergeni: 1,7	€12,00
MARINARA Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO. Allergeni: 1	€7,00
NAPOLI Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe, capperi, olive e origano. Allergeni: 1,4,7	€9,00
DIAVOLA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata piccante e basilico. Allergeni: 1,7	€10,00
COTTO E FUNGHI Pomodoro San Marzano, fiordilatte, cotto, funghi, basilico e olio EVO. Allergeni: 1,7	€11,00
CAPRICCIOSA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive e uovo. Allergeni: 1,3,7	€11,00
VEGETARIANA Fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini, olive e basilico. Allergeni: 1,7	€11,00
CRUDAIOLA Fiordilatte, crudo S. Daniele, pomodorini, rucola, Parmigiano Reggiano e olio EVO. Allergeni: 1,7	€12,00



LE SPECIALI

MORTADELLA, PISTACCHIO & BURRATA €16,00

Fiordilatte, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio, burrata e granella di pistacchio.

Allergeni: 1,7,8

TARTUFO & PORCINI* €18,00

Pizza bianca, crema al tartufo, porcini*, fiordilatte, Parmigiano Reggiano e tartufo.

Allergeni: 1,7

QUATTRO FORMAGGI DE' MAGI €16,00

Fiordilatte e selezione di quattro formaggi De' Magi, Parmigiano Reggiano e pepe nero.

Allergeni: 1,7

TRE POMODORI DEL CANTABRICO €16,00

Pomodoro San Marzano, datterino giallo, datterino rosso, alici del Cantabrico, origano e olio EVO.

Allergeni: 1,4

BLU VOLARE €18,00

fiordilatte, nduja, cipolle di Tropea caramellate, Blu volare "De Magi".

Allergeni: 1,2,7

PATANEGRA & FICHI €28,00

Fiordilatte, burrata, Jamón Ibérico de Bellota e Fichi.

Allergeni: 1,7

CARBONARA €16,00

Fiordilatte, crema di Pecorino Romano, guanciale croccante, tuorlo d'uovo e pepe nero.

Allergeni: 1,3,7

SALSICCIA, DATTERINO GIALLO & TAGGIASCHE €14,00

Fiordilatte, salsiccia, crema di datterino giallo, olive taggiasche e ricotta salata.

Allergeni: 1,7

SALSICCIA & FRIARIELLI €14,00

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, provola affumicata, Parmigiano Reggiano e olio EVO.

Allergeni: 1,7

SCAROLA NAPOLETANA €14,00

Pizza bianca, scarola ripassata, olive, capperi, acciughe, pinoli, uvetta e fiordilatte.

Allergeni: 1,4,7,8



PER CONCLUDERE

LE PIZZE DOLCI

PIZZA NUTELLA® €12,00

Pizza dolce, Nutella, zucchero a velo e granella di nocciole.

Allergeni: 1,5,6,7,8

PIZZA TIRAMISÙ €12,00

Pizza dolce, crema al mascarpone, caffè, cacao e savoiardo.

Allergeni: 1,3,7

PIZZA CREMA & AMARENE €12,00

Pizza dolce, crema pasticcera, amarene e zucchero a velo.

Allergeni: 1,3,7

I DOLCI

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO* €8,00

Cuore fondente di cioccolato, servito caldo.

Allergeni: 1,3,7

CHEESECAKE AL MANGO* €7,00

Cheesecake cremosa, mango e crumble croccante.

Allergeni: 1,7

DELIZIA AL LIMONE* €7,00

Pan di Spagna, crema al limone e glassa al limone.

Allergeni: 1,3,7

TERRAMISÙ BAMBÙ €7,00

La nostra interpretazione del classico italiano

Allergeni: 1, 3, 7,

PETTOLE, NUTELLA® & CIOCCOLATO BIANCO €8,00

Pettole fritte, Nutella, cioccolato bianco e zucchero a velo.

Allergeni: 1, 5, 6, 7, 8*

Per l'elenco degli allergeni, rivolgersi al personale di sala.



BIRRE

BOTTIGLIA



MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL

Lager / Keller (non filtrata)

Vol 5%

€5,00

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL

Lager 100% puro malto d'orzo

Vol 5%

€5,00

CORONA 33CL

Pale Lager / Pilsner industriale

Vol 4,5%

€5,00

CERES 33CL

Strong Lager / Strong Ale

Vol 7,7%

€5,00

TENNENT'S SUPER 33CL

strong lager

Vol 9%

€5,00

FRANZISKANER 50CL

Weizen / Weissbier

Vol 5%

€6,00

MENABREA 33CL

Premium Lager / Pale Lager

Vol 4,8%

€6,00

LEFFE ROUGE 75CL

Birra Rossa

Vol 6,6%

€18,00





BIRRE

SPINA

CORONA 33CL

Pale Lager / Pilsner industriale

Vol 4,5%

€5,00

IPA 33CL/50CL

Pale Lager / Pilsner industriale

Vol 5,5%

€5,00

€7,00

ESTRELLA 33CL/50CL

Lager / Pilsner a bassa fermentazione

Vol 4,6%

€5,00

€7,00

BIBITE

ACQUA 75CL

€4,00

BEVANDE VETRO 33CL

€5,00

COPERTO

€3,00



A stylized tropical landscape illustration. In the top left, there are dark green palm fronds. In the top right, a large, textured orange slice is shown. The background features soft, curved shapes in shades of beige and cream. In the center, the text 'BAMBÙ' is written in a large, dark serif font, with 'CLUB' in a smaller, spaced-out sans-serif font below it, separated by a thin horizontal line. The bottom of the image shows a wooden structure on the left, a body of water with a low sun or moon in the distance, and more green foliage on the right.

BAMBÙ

CLUB