

The background of the entire page is a dense, overlapping pattern of various tropical leaves in shades of green. The leaves include long, slender palm fronds and broad, deeply lobed monstera leaves. The colors range from a pale, dusty green to a more vibrant, slightly darker green, creating a layered and organic texture.

BAMBÙ

C L U B

Menu
Food

Antipasti

Origine | €19

Selezione di crudo e stagionati toscani, pecorini, bufala, schiacciata calda, conserve artigianali. Allergeni: (1, 7, 8, 12)

Crosta | €9

Chunky chips di patate rosse, Parmigiano e tartufo. Allergeni: (7)

Battuta | €16

Chianina al coltello, tuorlo cremoso, burrata, fior di capperi, sfoglia di pane. Allergeni: (1, 3, 7, 12)

Profondo | €18

Tonno, avocado, lime, yogurt greco e finocchietto selvatico. Allergeni: (4, 7, 8, 12)*

Temperatura 62° | €13

Uovo cotto lento, pecorino in spuma, brioche, tartufo. Allergeni: (1, 3, 7)

Rosa | €16

Vitello rosato, salsa tonnata leggera, polvere di capperi. Allergeni: (3, 4, 12)

Croccante | €22

Calamari e gamberi*, zucchine in pastella, maionese al lime. Allergeni: (1, 2, 3, 14)*

Mare Crudo | €29

Selezione del giorno. Allergeni: (2, 4, 14)*

Primi

Bisque | €19

Tortello di scorfano, salsa ristretta, zest di limone. Allergeni: (1, 3, 4, 7)

Soffio | €18

Maccheroni, crema soffiata di tuorlo e pecorino, guanciale croccante, pepe tostato al momento. Allergeni: (1, 3, 7)

Lento | €18

Pici tirati a mano, ragù sfilacciato di Cinta Senese, basilico fresco. Allergeni: (1, 7, 12)

Paella | €22 p.p. (min. 2)

Riso tostato, zafferano, frutti di mare, crostacei, limone. Allergeni: (2, 4, 12, 14)*

Rosso Mare | €26 p.p. (min. 2)

Linguine all'astice, pomodoro confit, bisque leggera. Allergeni: (1, 2, 4)

Burger

Bun artigianale, serviti con chips e salse.

Classico | €17

Chianina, cheddar, pomodoro, insalata. Allergeni: (1, 3, 7, 10)

Toscano | €19

Chianina, pecorino, guanciale, cipolla al vin santo. Allergeni: (1, 7, 12)

Polpo | €21

Polpo croccante, stracciatella, pomodoro secco, friarielli.
Allergeni: (1, 7, 14)*

Vegetale | €16

Burger plant-based, hummus, zucchine, mayo veg.
Allergeni: (1, 11)*

Secondi

Filetto | €30

*Manzo alla griglia, crema di patate, bietola, fondo leggero.
Allergeni: (7, 12)*

Costata | €6,50 / hg

Frollatura 45 giorni.

Polpo Brace | €26

Polpo grigliato, crema affumicata di patata dolce, erbe al salto, limone. Allergeni: (14)*

Dessert

Bianco | €9

Cheesecake al forno, cantucci e salsa ai mirtilli. Allergeni: (3, 7)

Nero | €9

Tortino al cioccolato fondente con salsa inglese. Allergeni: (1, 3, 7)

Terramisù | €8

*Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e terra al cioccolato.
Allergeni: (1, 3, 7)*

Mango | €9

*Semifreddo al mango, con battuta di menta e lamponi
Allergeni: (1, 3, 7)*

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'aceto, 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.