

BAMBU

CLUB

Menu

TAPAS & RAW BAR

Bellota 100% | € 40

Pata Negra tagliata al coltello (80 g)

Allergeni: -

Crocchetta Iberica | €10

Crocchetta di Pata Negra Bellota, salsa Roja affumicata

Allergeni: (1, 3, 7)

Il Tagliere | €22

Selezione di salumi toscani, formaggi affinati, schiacciata calda e conserve artigianali

- Allergeni: (1, 7, 8, 12)

Crosta | €9

Patate rosse croccanti, lime fresco e pepe rosa

Allergeni: -

Battuta | €18

Battuta al coltello, tuorlo cremoso, burrata, fiore di capperi e sfoglia croccante -

Allergeni: (1, 3, 7)

Tartare | €16

Tonno, lime, yogurt greco, wakame e wasabi*

Allergeni: (4, 7)

Sashimi | €16

Tonno, dashi, limone e aceto di riso*

Allergeni: (4, 6)

Ostrica Fine de Claire | €6 cad.

Selezione premium

Allergeni: (14)

Croccante | €24

Gamberi, calamari* e verdure croccanti, maionese al lime*

Allergeni: (1, 2, 3, 14)

Gran Crudo Imperiale* | €42 p.p

Ostriche, crostacei e selezione del pescato del giorno

Allergeni: (2, 4, 14)

Primi

Linguina Reale all'Astice | €28

Astice, datterino confit e pane al prezzemolo

Allergeni: (1, 2)

Tagliolino 24K | €24

Burro Normanno montato e tartufo fresco

Allergeni: (1, 3, 7)

Soffio Romano | €18

Spuma di pecorino, tuorlo montato, guanciale croccante

e pepe tostato - Allergeni: (1, 3, 7)

Paella* | €28 p.p. (min. 2)

Crostacei, calamari, cozze, vongole e zafferano

Allergeni: (2,14)

Secondi

Polpo* alla Brace | € 24

Crema di carote arrosto, finocchio e arancia

Allergeni: (14)

Filetto al Chianti Classico | €32

Filetto di manzo, purè di patate rosse e riduzione al Chianti

Allergeni: (7, 12)

Golden Tandoori | €22

Pollo marinato alle spezie, panatura di mais e chips artigianali

Allergeni: (1)

Dessert

Tartufo Affogato* | €8

Gelato alla nocciola e crema al Baileys - Allergeni: (3, 7, 8)

Cheesecake Tropicale | €8

Mango, passion fruit e crumble croccante -Allergeni: (1, 3, 7)

Terramisù Bambù | €8

La nostra interpretazione del classico italiano

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.

