

BAMBÙ

CLUB

Menu

FOOD

APPETIZER

La Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e tarallo (1,7)	€14,00
Uovo 62° al carbone, fonduta di pecorino e tartufo fresco (3,7)	€15,00
Gamberi a farfalla, mayo alla soia e polvere di caffè (1,2,3,4,6)	€12,00
Arancino, burro normanno, colatura di alici e maionese alla tsuya (1,3,4,7)	€12,00
Pata Negra 100% Iberico Bellota (80g) (1,7,9,12)	€45,00

PRIMI

Risotto allo zafferano mantecato al caprino, tartare di gambero rosa, limone candito e tè matcha min 2p (2,4,7,9,12)	€24,00 p.p.
Conchiglioni ripieni di ricotta, pomodoro San Marzano, datterino giallo, battuta di melanzana e basilico (1,7)	€16,00
Tagliatelle al ragù, crema di cime di rapa e provolone del Monaco (1,3,7,9,12)	€18,00
Maccheroni alla genovese di polpo, salsa siracha e katsuobushi (1,4,7,9,12)	€19,00
Ravioli del plin, pere, parmigiano e tartufo fresco (1,3,7)	€22,00
Paella de marisco min 2p (2,4,6,9,12,14)	€24,00 p.p.

SECONDI

Frittura di pescato* con sfoglie di verdure e maionese al lime (1,2,3,4,9,12,14)	€28,00
Tonno in crosta di limone e mandorle, petali di cipollina marinata, pakchoi e salsa senape e miele (3,4,6,9,12)	€22,00
Polpo fritto, cime di rapa, burrata e polvere di barbabietola (4,7)	€24,00
Bambugiana: parmigiana di melanzane e platano, cremoso di parmigiano e basilico in gocce (1,3,7,9)	€18,00
Brisket di manzo, spuma di patate al tartufo e cavolo viola (7,9,10)	€22,00
Petto d'anatra all'arancia, carotine e cremoso di patata dolce alla salvia (7,9,12)	€24,00
Filetto di manzo, patate arrosto al grasso d'anatra e verdurina scottata (7,9,10) <i>(Disponibile anche al tartufo + €6,00 / funghi porcini / al pepe)</i>	€28,00

MENÙ BAMBINI

Penne al pomodoro (1,9)	€ 12,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3,7)	€ 14,00
Hamburger con contorno (1,3,7)	€ 14,00

DESSERT

Semifreddo al tè matcha marmellata di azuki (1,3,7,12)	€8,00
Cheesecake di bufala salsa al limoncello (1,3,7,12)	€8,00
Bavarese alla gianduia con nocciole caramellate (1,3,7,12)	€8,00
Sorbetto al limone e basilico (7,12)	€6,00

CRUDITÉ (RICHIESTE SPECIALI)

Ostrica "Fine de claire" (4,9,12,14)	€ 6,00
Ostrica "Gillardeau" (4,9,12,14)	€ 8,00
Gran crudo imperiale* (2,4,9,12,14)	€ 38,00 p.p.

FUSHI-ON

Sashimi di tonno, ristretto di dashi, zest di limone e aceto di riso (1,4,6,9,12)	€12,00
Nigiri di ricciola, salsa mango, wasabi e alga nori croccante (4,6,9) 2pz	€6,00
Hosomaki con gambero rosso, gel al lime e pesto di menta e lamponi (2,4) 4pz	€8,00
Gunkanmaki con salmone, erba cipollina e blu di bufala (4,7) 2pz	€6,00
Ceviche di tonno in cannolo con crema di avocado e datterino dry (1,3,4,6,7,9) 2pz	€8,00
Set: sashimi, nigiri, hosomaki, gunkanmaki, ceviche (1,2,3,4,6,7,9,12)	€30,00
Okonomiyaky, soba, pecorino romano, cavolo cappuccio e guanciale (1,3,7,6,9,12)	€9,00

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.

