

# BAMBÙ

---

CLUB

*Menu*

FOOD

## APPETIZER

Croquetas di patanegra con salsa al parmigiano e gazpacho (1,3,7,9)	€12.00
Crostone, datterini arcobaleno, stracciatella, sarde in oliocottura e origano (1,4,7)	€12.00
Bambúgiana: parmigiana di melanzane e platano, cremoso di parmigiano e basilico in gocce (1,3,7,9)	€12.00
Vitello tonnato con molho vinaigrette (3,4,6,7,9,12)	€14.00
Pollo in panatura al mais con salsa barbecue artigianale e maionese al curry e mango (3,6,7,8,9,10,12)	€14.00
Tartare di fassona, carta musica, burrata affumicata e fior di capperi (1,7,9,12)	€18.00
Pata negra 100% iberico bellota (1,7,9,12)	€39.00
Frittura di pescato* con sfoglie di verdure e maionese al lime (1,2,3,4,9,12,14)	€28.00

## INSALATE

<b>Classica:</b> misticanza, pomodori, mais, carote e cetrioli (1,9)	€ 12,00
<b>Mediterranea:</b> misticanza, pomodori, farro, olive e parmigiano (1,7,9,12)	€ 12,00
<b>Esotica:</b> misticanza, ceci, avocado, mango e noci del Brasile (1,8,9,12)	€ 14,00

## PRIMI

Paccheri all'astice, la sua essenza, datterino confit e panfritto al prezzemolo riccio min 2p (1,2,4,7,9,12)	€38.00 p.p.
Pappardella ripiena ai funghi porcini, ragù bianco d'anatra e salsa all'aglione fermentato (1,3,7,9,12)	€18.00
Fusillotto ai tre pomodori, burrata, polvere di olive e salsa al basilico (1,7)	€16.00
Maccheroni cacio e pepe con tartufo fresco (1,7)	€18.00
La Milano dei tempi d'oro: risotto alla milanese, oro 24kt e riduzione di manzo min 2p (7,9,12)	€22.00 p.p.
Paella de marisco: gamberi rossi, scampi, calamari, cozze, vongole min 2p (2,4,6,9,12,14)	€24.00 p.p.

## SECONDI

Brazilian Fish & Chips: merluzzo croccante, piselli, patata viola e gel al maracuja (3,4,7,12)	€26.00
Polpo* scottato, crema di patate al limone e panna acida (4,7,12)	€26.00
Pesce spada, composta di melanzane, peperone crusco e cipollina marinata (4,7,9,12)	€26.00
Crema di piselli, uovo 62°, gocce di Parmigiano Reggiano e tartufo fresco (1,3,7)	€18.00
Filetto di manzo, salsa jus, purè di patate affumicate e bietolina alla cannella (7,9,10)	€28.00
Costolette d'agnello, cremoso di topinambur, pistacchio e funghetti (7,9,12)	€26.00

## 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 mango, lamponi e biscotto alla banana (1,3,7,12)	€8.00
Carrot cake con salsa alle mandorle e gocce di cioccolato al latte (1,3,7,12)	€8.00
Semifreddo alla nocciola, cioccolato del Brasile, biscotto al caramello salato e salsa al whiskey (1,3,7,12)	€8.00
Sorbetto vodka e limone (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.

## 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 SO<sub>2</sub> - 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.*

