

# BAMBÙ

---

CLUB

*Menù*

TAPAS

## APPETIZER

Croquettas 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

## 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.*

