



BAMBÙ
ristorante



ANTIPASTI

STARTERS

MOZZARELLA FIOR DI LATTE | POMODORO RAMATO € 10,00
Mozzarella fior di latte | 'Ramato' tomato

BUFALA | CAPOCOLLO RISERVA DI MARTINA FRANCA € 12,00
Bufala mozzarella | Capocollo riserva of Martina Franca

**ACCIUGHE IN OLIO EXTRA VERGINE |
MOZZARELLA FIOR DI LATTE | LIMONE** € 16,00
Anchovies in extra virgin olive oil | 'Fior di latte' mozzarella' | Lemon

COZZE AL VAPORE | PEPE | LIMONE (IMPEPATA DI COZZE) € 8,00
Steamed mussels | Pepper | Lemon (Mussels impepata)

CATALANA DI POLPO € 14,00
**POLPO | POMODORI | SEDANO | CIPOLLA AGRODOLCE | OLIO AL
BASILICO | MAIONESE DI POLPO**
Octopus | Tomato | Celery | Sweet and sour onion |
Basil extra vergin olive oil | Octopus mayonnaise

CRUDO

RAW FISH

CRUDO DI RICCIOLA | SOIA AGLI AGRUMI | MANDORLE € 16,00
Raw amberjack | Citrus soy sauce | Almonds

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI ALLA PIZZAIOLA € 18,00
**Gambero rosso | Origano | Foglia di capperi | Terra di olive |
Acqua di pomodoro | Maionese di mare**
Red shrimp | Leaf of capers | Black olive dust |
Tomato water | Sea mayonnaise | Oregano

OSTRICHE GILLARDEAU € 15,00
Gillardeau Oysters

TARTARE DI SALMONE € 16,00
Salmone | Avocado | Cuore di burrata
Salmon tartare | Avocado | Burrata

**FRISA INTEGRALE | RICOTTA AL BASILICO | POMODORINI |
BATTUTO DI GAMBERO ROSA DELL'ADRIATICO |** € 15,00
Whole-wheat flour "Frisa" | Ricotta with basil | Tomatoes | Rose
shimps from Adriatic Sea

PRIMI

MAIN COURSES

LINGUINA | VONGOLE | BOTTARGA DI MUGGINE € 17,00
Linguina | Clams | Bottarga di muggine

LINGUINA | VONGOLE € 15,00
Linguina | Clams

SPAGHETTO | COZZE € 13,00
Spaghetto | Mussels

**ORECCHIETTE | CRUDAIOLA DI DATTERINI |
TRUCIOLI DI TARALLI | CACIORICOTTA** € 12,00
Orecchiette | Datterini tomatoes | Crumbled taralli |
Cacioricotta cheese

PRIMI

MAIN COURSES

CALAMARATA | POMODORO SECCO € 15,00

CAVIALE DI MELANZANA | RICCIOLA

Calamarata pasta | Dry tomato | Aubergine caviar | Amberjack

**SPAGHETTONE TRITORDEUM | DATTERINO |
CIPOLLA ROSSA COTTA SOTTO SALE | CAPPERI |** € 20,00

OLIVE SOTT'OLIO | TONNO ROSSO BLUEFIN

Spaghettone tritordeum flour | Datterino tomatoes |

Red onion cooked with salt | Capers | Olives in oil |

Red tuna "BLUEFIN"

SECONDI

SECOND COURSES

MEZZO ASTICE (200g) ALLA GRIGLIA | MAIONESE ALLO YUZU | € 25,00

ERBA CIPOLLINA

Half grilled lobster (200g) | Yuzu mayonnaise | Chive

PESCE FRITTO (GAMBERI, CALAMARI, ACCIUGHE) € 17,00

Fried fish (shrimps, calamari, anchovies)

PESCE FRITTO (GAMBERI, CALAMARI) € 13,00

Fried fish (shrimps, calamari)

POLPO ALLA GALLEGA | PATATE AL VAPORE | € 15,00

PAPRIKA AFFUMICATA

Galician style octopus | Steamed potatoes | Smoked paprika

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO 'BLUEFIN' AI FERRI | € 27,00

FINOCCHI | PUNTARELLE | DRESSIG OLIO E LIMONE

Mediterranean grilled red tuna 'Bluefin' |

Fennel | Tops of chicory | Lemon and oil

PESCE AL SALE ALL'ETTO 100g € 7,00

Fish in salt per hundred grams of fish

TENTACOLO DI POLPO IN DOPPIA COTTURA | PATATA € 15,00

SCHIACCIATA AL TIMO | CREMA DI PARMIGIANO

Octopus Tentacle in double cooking |

Mashed potatoes with thyme | Parmesean cream

CONTORNI

SIDE DISH

PATATE AL FORNO € 6,00
Baked potatoes

CIALDA BARESE € 7,00
**PATATE | BARATTIERE | ORIGANO | CIPOLLA AGRODOLCE |
TOCCHETTI DI PANE | GRANITA DI ACQUA MARINA**
Potatoes | Cucumber barattiere | Oregano |
Sweet and sour onion | Cubes of bread | Sea water granite

INSALATA VERDE € 5,00
Green salad

VERDURE ARROSTO € 7,00
Roasted vegetables

FRUTTA & DOLCI

FRUIT AND DESSERTS

SPUMONE GUSTO FRUTTA O CIOCCOLATO MISTO € 6,00
Spumone fruit or mixed chocolate flavors

DESSERT DELLA CASA € 8,00
Homemade dessert

TAGLIATA DI FRUTTA € 8,00
Fresh fruit



BAMBÙ
drinks



CAFFETTERIA

COFFEE BAR

Caffè	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 3,00
Caffè al ghiaccio	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè shekerato	€ 4,00
Caffè americano	€ 3,00
Caffè leccese	€ 3,00
Orzo	€ 3,00
Ginseng	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Double cappuccino	€ 4,00
Soya cappuccino	€ 4,00
Espressino caldo	€ 3,00
Espressino freddo	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Ice cappuccino	€ 5,00



BAMBÙ



BIBITE DRINKS

Acqua naturale/frizzante 75 cl Still or sparkling water 75 cl	€ 3,00
Acqua naturale/frizzante 0,5 l Still or sparkling water 0.5 l	€ 2,00
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Tè limone Lemon Tea	€ 3,00
Tè pesca Peach Tea	€ 3,00
Red Bull	€ 5,00
Spremuta di arancia Fresh orange juice	€ 5,00
Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / arancia rossa) Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / red orange)	€ 3,00
Latte di mandorla Almond milk	€ 3,00
Schweppes tonica	€ 3,00
Amaro (Amaro del Capo/ Jägermeister)	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Grappa	€ 6,00
Cocktail alcolico basic Alcoholic cocktail	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Cocktail analcolico Non-alcoholic cocktail	€ 6,00
Cocktail pestato Muddled cocktail	€ 10,00
Premium cocktail	€ 12,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLE BEER



MENABREA BIONDA

Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Stile: Premium lager
Colore: Dorato brillante

Effervescenza fine e duratura,
notevole sentore floreale e fruttato.

Gradazione alcolica: 4,8% vol.

33 cl - € 5,00



MENABREA AMBRATA

Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Stile: Premium amber
Colore: Ambra

Effervescenza di notevole intensità,
piacevoli sensazioni erbacee, gusto
morbido e ben luppolato.

Gradazione alcolica: 4,8% vol.

33 cl - € 5,00



MENABREA WIESE

Provenienza: Italia - Germania
Fermentazione: Alta
Stile: Wisseice
Colore: Dorato chiaro

Effervescenza pronunciata e fine.
Gusto armonioso e fresco, un
amaro moderato. Bouquet
piacevolmente fruttato.

Gradazione alcolica: 5,2% vol.

33 cl - € 5,00



MENABREA STRONG

Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Stile: Premium lager
Colore: Oro carico

Buona struttura, profumo
gradevole e intenso. Forti sentori
di malto e dolcezza iniziale
equilibrata dal bouquet finale di
luppolo intenso.

Gradazione alcolica: 8% vol.

33 cl - € 5,00



CORONA EXTRA

Provenienza: Messico
Colore: Oro chiaro

Leggere note di malto,
accompagnate da aromi fruttati
ottenuti dal processo di
fermentazione. È bilanciata da un
corpo importante, abbastanza
leggero da placare la sete e
abbastanza amaro da fornire una
finitura piacevole e fresca.

Gradazione alcolica: 4,5% vol.

33 cl - € 6,00



FORSTBEER 0,0% ALCOOL

Provenienza: Italia
Colore: Oro chiaro

Vivace e dissetante, FORST 0,0% è
la birra ideale per un consumo
responsabile e uno stile di vita
consapevole. La sua freschezza
rigenerante permette di godersi a
fondo ogni momento della giornata.

Gradazione alcolica: 0,0% vol.

33 cl - € 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEERS



NAZIONALE GLUTEN FREE

Provenienza: Italia
Colore: Dorato intenso

Nella versione senza glutine, Nazionale Gluten Free si presenta di colore giallo intenso, con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi rimangono altresì delicati mantenendo uguale equilibrio tra le parti maltate, fruttate ed erbacee ed un'inalterata leggerezza.

Gradazione alcolica: 6,5% vol.

33 cl - € 6,00



LINFA

Provenienza: Italia
Colore: Dorato intenso

Al naso è suadente, con sentori erbacei e note agrumate. In bocca è un'esplosione di freschezza, in cui convivono un piacevole amaro e le sensazioni fruttate. Sapidità e corpo leggero chiudono il sorso.

Gradazione alcolica: 5% vol.

33 cl - € 6,00



MARGOSE

Provenienza: Italia
Colore: Dorato velato

Note citriche, speziate, minerali, danno vita a un bouquet odoroso con un carattere ben definito e allo stesso tempo delicato. In bocca colpisce il corpo morbidamente scorrevole, dove sapidità e acidità convivono in un perfetto equilibrio. Le note minerali di iodio accompagnano lungo tutto il percorso e ne impreziosiscono l'amaro finale, rendendolo, senza dubbio, originale.

Gradazione alcolica: 4,6% vol.

33 cl - € 6,50

B A M B Ù

BEVANDE BIO

HEALTHY DRINKS



BIO CHINOTTO

Con l'aroma naturale del chinotto calabro, arricchito con aromi estratti da erbe, il Chinotto Galvanina si distingue per il gusto rotondo e il bouquet di profumi molto intensi.

35,5 cl - € 4,00



BIO GINGER

Realizzato con aromi naturali, ottenuti da una sapiente miscelazione di estratti di spezie e di erbe, il Galvanina Ginger sprigiona profumo di zenzero e un retrogusto piccante.

35,5 cl - € 4,00



BIO GASSOSA

Dissetante consumata liscia e ben fresca, la Gassosa Galvanina è particolarmente adatta ad accompagnare i pasti. La sua caratteristica corposità, la gentile acidità attenuata dalle note dolci, rilasciano un gusto intenso, vivace e persistente.

35,5 cl - € 4,00



BIO TÈ VERDE

La bevanda Tè Verde Galvanina è realizzata con l'estratto e l'infuso di foglie di tè verde. Il gusto forte del tè verde si incontra e si miscela con il carattere intenso del succo di limone biologico siciliano.

35,5 cl - € 4,00



BIO TÈ AL LIMONE

Realizzato con l'infuso di pregiatissime foglie di tè nero Darjeeling coltivate in India, il Tè al Limone Galvanina è arricchito e profumato con il succo dei migliori limoni biologici siciliani.

35,5 cl - € 4,00



BIO TÈ ALLA PESCA

Realizzato secondo un'originale ricetta, basata su un mix fra l'infuso del pregiato tè Darjeeling dell'India e il frutto della pesca, provenienti dalle migliori coltivazioni biologiche, il Tè alla Pesca Galvanina racconta il profumo e la magia dell'estate.

35,5 cl - € 4,00



BIO LIMONATA

Dai migliori limoni biologici della Sicilia nasce la Limonata Galvanina, rinomata per il suo sapore molto intenso. Immediata freschezza, retrogusto intenso.

35,5 cl - € 4,00





BAMBÙ
Carta dei Vini





FERRARI

TRENTO 1902



GIULIO FERRARI RISERVA MILLESIMATO TRENTODOC

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa.
Chardonnay in purezza, affascinante,
appagante, suggestivo.
Una Grande Riserva capace di vincere la
sfida da tempo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 250,00



GIULIO FERRARI ROSÉ RISERVA MILLESIMATO TRENTODOC

Dall'osservazione per l'eccellenza di
Casa Ferrari, un esclusivo Trentodoc che
esprime la vibrante intensità del Pinot
Nero di montagna.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 350,00

BAMBÙ



FERRARI

TRENTO 1902



FERRARI PERLÉ MILLESIMATO

TRENTODOC

Trentodoc millesimato di indistinguibile pregio, ottenuto solo con selezionate uve Chardonnay. Dopo un lungo affinamento in bottiglia, questo Blanc de Blancs è una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 60,00

1,5 L - € 120,00



FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA MILLESIMATO

TRENTODOC

Millesimato rosé ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di proprietà della famiglia Lunelli. Dedicato ai veri intenditori.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 70,00

1,5 L - € 140,00



FERRARI PERLÉ ZERO

TRENTODOC

Fruttato, ricco, dai profumi complessi e dalla struttura ampia e avvolgente, conferiti dalla prima fermentazione in grandi botti di rovere austriaco. Grande ricchezza gustativa e struttura. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie, con un finale di grande intensità e persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75L - € 90,00

BAMBÙ



FERRARI

TRENTO 1902

RISERVA LUNELLI

TRENTODOC

Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno e vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée matura per un minimo di 6 anni. Grande ricchezza gustativa e struttura. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie, con un finale di grande intensità e persistenza su lieviti selezionati in proprie colture.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 100,00



FERRARI MAXIMUM ROSÉ

TRENTODOC

Ricco e avvolgente, è l'ideale per l'aperitivo o a tutto pasto. Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 50,00



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC

TRENTODOC

Trentodoc di grande personalità, si caratterizza per freschezza, fragranza e finezza, dedicato alla ristorazione e ai migliori locali di tendenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Calice (Glass) - € 10,00

0,75 L - € 50,00

1,5 L - € 100,00



BAMBÙ

CHAMPAGNE



DOM PERIGNON

Regione: Francia

Azienda: Dom Perignon

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Note: Extra Brut

La più bella promessa della Maison.

Freschezza, setosità e leggerezza.

Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge una perfetta armonia: preciso, intenso, minerale e completo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

2010 0,75 L - € 290,00

2008 1,5 L - € 700,00

BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANCS

Regione: Francia

Azienda: Bruno Paillard

Vitigno: Chardonnay

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru da sole uve chardonnay, rivela una peculiare raffinatezza. Ideale per celebrare le occasioni più speciali, regala un sorso sottile, cremoso e armonico

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 140,00



BRUNO PAILLARD DOSAGE ZÉRO

Regione: Francia

Azienda: Bruno Paillard

Vitigno: Meunier 50%, Pinot Noir 25%, Chardonnay 25%

Vellutato, suadente e carezzevole, assicura un sorso senza spigolature, vivace, gioioso e di piacevolissima mineralità.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 110,00

BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE

Regione: Francia

Azienda: Bruno Paillard

Vitigno: Meunier 22%, Pinot Noir 45%, Chardonnay 33%

Delicato profumo di agrumi, frutta bianca ed esotica con note di pasticceria. Il gusto è soffice e vivace, pulito e di grande fascino, animato da un perlage di grana fine e di lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 100,00



BAMBÙ

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Regione: Francia
Azienda: Louis Roederer
Vitigno: Meunier 20%, Pinot Noir 40%,
Chardonnay 40%

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso presenta profumi di frutta fresca, agrumi e crosta di pane. In bocca è ben presente una piacevolissima freschezza delicata e armonica con sentori di agrumi, fiori bianchi e menta piperita. Finale persistente e fresco.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 110,00



CHAMPAGNE TAITTINGER PRESTIGE

Regione: Francia
Azienda: Taittinger
Vitigno: Meunier e Pinot Noir 60%,
Chardonnay 40%

Giallo paglierino brillante alla vista, con perlage fine e persistente. Al naso dispensa sentori fragranti e fruttati, tra cui spiccano la pesca bianca, il biancospino e l'acacia, arricchiti da piacevoli note di vaniglia e brioche. Al palato offre un sorso elegante e delicato, di buona freschezza e persistenza.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 90,00

BAMBÙ

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

★



MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

Regione: Francia
Azienda: Moët & Chandon
Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay e Meunier

Giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa. Al palato è sontuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 100,00

BAMBÙ



R DE RUINART CHAMPAGNE BRUT

Regione: Francia
Azienda: Ruinart
Vitigno: Pinot Nero,
Chardonnay e Meunier

L'espressione del gusto Ruinart.
Riposa 2 anni sui lieviti in cantina.
Elegante e fruttato, offre un'armoniosa
combinazione di rotondità e finale
persistente.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 90,00

RUINART CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Regione: Francia
Azienda: Ruinart
Vitigno: Chardonnay

L'emblema del gusto Ruinart.
Riposa 2 anni sui lieviti in cantina.
Il colore è di un bellissimo giallo dorato,
note di frutta fresca e frutti esotici.
Morbido e armonioso al palato.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 110,00



RUINART CHAMPAGNE ROSÉ

Regione: Francia
Azienda: Ruinart
Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

L'espressione golosa
del gusto Ruinart.
Riposa 2 anni sui lieviti in cantina.
Una singolare combinazione
di freschezza e note esotiche.
Il palato è voluttuoso.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 110,00

VINI FRANCESI



CHABLIS GRAND RÉGNARD

Regione: Francia
Azienda: Régnard
Vitigno: Chardonnay 100%

Giallo paglierino con riflessi dorati. Presenta un bouquet fine e molto intenso con note floreali e fruttate, agrumi e frutta gialla, seguite da sentori erbacei e minerali. In bocca è di buon corpo ma non pesante, grazie all'ottimo equilibrio morbidezze-durezza, che lo rendono armonico e di ottima beva. Finale persistente ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

0,375 L - € 40,00
0,75 L - € 80,00

'BY.OTT' ROSÈ DE PROVENCE

Regione: Francia
Azienda: Cotes de Provence AOC
Vitigno: Grenache 75%, Syrah e Cinsault 25%

Il Rosé "By.Ott" si annuncia alla vista con un colore rosa cerasuolo, decisamente leggero e poco carico. I profumi si muovono su una progressione di note sostanzialmente fruttate, dove albicocca e pesca emergono con chiarezza. Di corpo leggero, croccante, caratterizzato da un sorso pieno e fresco, in cui riecheggiano gli aromi fruttati già avvertiti durante l'esame olfattivo.

Gradazione alcolica: 13% vol.

1,5 L - € 100,00



VINI NUOVA ZELANDA



SAUVIGNON CLOUDY BAY

Regione: Marlborough (Nuova Zelanda)
Azienda: Cloudy Bay
Vitigno: Sauvignon 100%

Il Sauvignon di Cloudy Bay è un vino che riassume in sé tutta la luminosità e la verde natura della Nuova Zelanda. Al naso emano profumi piacevoli e inebrianti di frutta, soprattutto lime, scorza di agrumi, pesca e anche fiori d'arancio. Il sorso è succoso, morbido e pieno, animato da una vibrante e minerale freschezza

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

0,75 L - € 60,00

BAMBÙ

PROSECCI



MONTELVINI PROSECCO ROSÉ DOC

Regione: Veneto
Azienda: Montelvini
Vitigno: Pinot Nero e Glera

Il colore è rosa tenue brillante, il perlage fine e persistente.
All'olfatto: sentori di fiori e frutta bianca con note di frutta rossa e piccoli frutti di bosco, intenso ed elegante.

Gradazione alcolica: 11% vol.

0,75 L - € 25,00

MONTELVINI ASOLO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA BRUT

Regione: Veneto
Azienda: Montelvini
Vitigno: Glera

Emozionanti sentori di frutta e buona struttura.
Piacevole freschezza acida; ottime sfumature eleganti.

Gradazione alcolica: 11% vol.

0,75 L - € 25,00



BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA COUVÉE BRUT

Regione: Lombardia
Azienda: Franciacorta Bellavista
Vitigno: Chardonnay

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 70,00

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Regione: Lombardia
Azienda: La Fiorita
Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Buon perlage, fine e poco aggressivo. Rosato scarico, con leggeri riflessi mattonati. Profumo intenso, gradevole e fine. Sapore piacevole e gusto morbido con una vena fresca ed acidula.
Invecchiamento 24 mesi sui lieviti.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 60,00



BAMBÙ

VINI BIANCHI



ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Regione: Trentino
Azienda: Cantina Bolzano
Vitigno: Gewürztraminer

Vino aromatico, prodotto con uve provenienti da ripidi pendii. Affascinanti profumi fruttati, floreali, intensi e persistenti.
Nota speziata.

Gradazione alcolica: 15% vol.

0,75 L - € 25,00



ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC

Regione: Trentino
Azienda: Cantina Bolzano
Vitigno: Pinot Grigio

Note di mela, pera, miele e noci.
Sapore strutturato, piacevole,
morbido con un'acidità ben equilibrata.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

0,75 L - € 25,00



RANDICH

Regione: Basilicata
Azienda: Casa Maschito
Vitigno: Aglianico in purezza

Il vino bianco secco, ottenuto dalla lavorazione in bianco di uve di Aglianico (Blanc de Noir). Gusto pieno e armonico, profumi di frutta bianca fresca.

Gradazione alcolica: 14% vol.

0,75 L - € 32,00

BAMBÙ

VINI BIANCHI



VENEZIA GIULIA PINOT GRIGIO IGT JERMANN

Regione: Friuli Venezia Giulia

Azienda: Jermann

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Giallo paglierino intenso alla vista, con tenui riflessi che ricordano il rosa antico. All'olfattiva risulta essere ampio ed elegante, contraddistinto da note fruttate, agrumate e leggermente salmastre. Morbido e di corpo il palato, ben bilanciato e di buona persistenza. Minerale la chiusura.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 30,00

VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT "VINNAE" JERMANN

Regione: Friuli Venezia Giulia

Azienda: Jermann

Vitigno: ribolla gialla, friulano, riesling renano

Giallo paglierino chiaro, brillante. Al naso esprime un profumo fruttato, minerale, molto fine pur nella sua schiettezza. Al palato è asciutto, fresco e sapido, caratterizzato da una chiusura di grande pulizia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 35,00



VENEZIA GIULIA SAUVIGNON IGT JERMANN

Regione: Friuli Venezia Giulia

Azienda: Jermann

Vitigno: Sauvignon 100%

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini, al naso esprime un profumo intenso, persistente, fruttato, caratterizzato da un piacevole sentore di fiori di sambuco. Al palato è asciutto, pieno, elegante ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13% vol.

0,75 L - € 35,00

BAMBÙ

VINI BIANCHI



“MOI” VERDECA DEL SALENTO I.G.

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Verdeca

Dal colore giallo, tendente al verde, molto trasparente. Al naso presenta intensi profumi floreali e delicate note di agrumi.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

0,75 L - € 20,00

“MOI” CHARDONNAY DEL SALENTO IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Chardonnay

Profumi floreali e delicate note di agrumi.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 20,00



12 E MEZZO MALVASIA DEL SALENTO

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Malvasia

Vino ricco di profumi e vibranti note vanigliate con sentori di frutti tropicali. Strutturato, armonico, dal sapore delicato e asciutto.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 20,00

PRIMADONNA CHARDONNAY PUGLIA IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Chardonnay

Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione in barrique a 16°-18°C. Affinamento in barrique sulle fecce fini a bâtonnage periodici sino alla fine di febbraio. Bouquet ricco con note di spezie e ananas.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

0,75 L - € 25,00



BAMBÙ

VINI ROSATI



“MOI” ROSATO DEL SALENTO IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Negroamaro

Profumo delicato, fresco e gradevole che ricorda la ciliegia e il melograno. Al gusto è morbido, sapido, asciutto, leggermente tannico e fresco. Vino di buona persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 20,00

12 E MEZZO ROSATO DEL SALENTO IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Negroamaro

Vino dal sapore intenso, con note di liquirizia e di frutta secca. Vino corposo ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13% vol.

0,75 L - € 20,00



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Regione: Abruzzo
Azienda: Tenuta Ulisse
Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Colore rosato brillante con eleganti profumi di ciliegia e fragola. Raffinate note di fiori. Sapore piacevole e di buona persistenza.

Gradazione alcolica: 12% vol.

0,75 L - € 25,00

IDEA ROSA DI PRIMITIVO IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Primitivo Puglia

Profumo di piccoli frutti rossi, arricchiti da una bella nota balsamica. Al gusto fresco con un piacevole finale sapido. Elegante e raffinato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

0,75 L - € 25,00



BAMBÙ

VINI ROSSI



PAPALE LINEA ORO DOP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Primitivo di Manduria

Vino ottenuto da vigneti ad alberobello con raccolta manuale in cassetta. Dal gusto rotondo e morbido richiama profumi di confettura e frutti di bosco.

Gradazione alcolica: 14% vol.

0,75 L - € 40,00



12 E MEZZO NEGROAMARO IGP

Regione: Puglia
Azienda: Varvaglione
Vitigno: Negroamaro Salento

Vino con profumi affascinanti di frutti di bosco. Palato vanigliato, sapore vellutato e lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

0,75 L - € 20,00

BAMBÙ

ALLERGENI / ALLERGEN / ALLERGÈNE

IT Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

EN Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

DE Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

FR Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE. n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivanti e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pacan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e i loro prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg;
13. Lupidi e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione



BAMBÙ

Designed by GAICT