

Antipasti Appetizer

Carosello, melone, menta e pistacchi ^(10,11) <i>Local Carosello cucumber, melon, mint and pistachio</i>	15
Burrata con avocado e pomodorette colorati ⁽⁷⁾ <i>Burrata cheese with avocado & mixed cherry tomatoes</i>	19
Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	20
con mozzarella ⁽⁷⁾ <i>and mozzarella</i>	24
con tonno ⁽⁵⁾ <i>and tuna</i>	24
con pollo <i>and chicken</i>	24
<hr/>	
Battuta di gamberi rossi, stracciatella, capperi ^(3,7) e puntarelle* <i>Flat tartare of red prawns, stracciatella cheese, capers & fresh chicory</i>	29
Tartare di tonno con ricotta alle erbe, frisellina e misticanza* ^(2,5,7) <i>Tuna tartare with ricotta, frisellina and mixed salad</i>	30
Ceviche di gamberetti rosa, insalata creola* ⁽³⁾ <i>Pink shrimp ceviche, creole salad</i>	25
Lamella di sarago, burrata, mango, peperoncino, erbe* ^(5,7) <i>Sea bream slices, burrata, mango, chili, herbs</i>	26
Impepata di cozze alla marinara ⁽⁵⁾ <i>Sautéed peppered mussels</i>	18
Vitello in salsa tonnata ^(1,5,7) <i>Veal in tuna sauce</i>	20

Primi

Pasta dishes

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine ^(2,7,8) <i>Spaghetti with clams, roe mullet</i>	27
Laganari, tonno cotto e crudo, pomodori* ^(2,5,7) <i>Fresh pasta with cooked & raw tuna, tomatoes</i>	26
Linguine con limone del nostro giardino e zucchine ^(2,7) <i>Linguine with lemon from our garden & zucchini</i>	25
Orecchiette alla crudaiola sciuè sciuè ^(2,7) <i>Orecchiette pasta, fresh tomatoes</i>	20

Secondi

Main course

Tonno appena scottato, cipolle in agrodolce* ⁽⁵⁾ <i>Seared tuna, sweet and sour onions</i>	33
Il pescato del giorno alla griglia, alla pugliese, al sale ⁽⁵⁾ <i>Grilled catch of the day, Apulian style in a salt crust</i>	110 / kilo
Crostacei* ⁽³⁾ <i>Crustaceans</i>	180 / kilo
Frittura di calamari, gamberi, alici e zucchine* ^(2,3,5,10) <i>Fried calamari, shrimp, anchovies & zucchini</i>	26
Polpo al timo con patate spezzate a mano, rughetta* ⁽⁵⁾ <i>Octopus with thyme, hand crushed potatoes, rocket salad</i>	26
Mini cotolette alla milanese, riso al salto e fagiolini ^(2,4,7) <i>Mini milanese cutlets, crispy rice with french beans</i>	27

Contorni

Side dishes

Insalata di finocchi, arancio, olive <i>Fennel, orange, black olive salad</i>	9
Insalata verde e pomodori <i>Green salad with tomatoes</i>	12
Patate spezzate a mano, arrostate ⁽⁷⁾ <i>Hand crushed potatoes, roasted</i>	10
Cipolla caramellata, aceto balsamico ⁽⁷⁾ <i>Caramelized onions, balsamic vinegar</i>	10
Melanzane al forno, pomodorette <i>Oven baked aubergines, tomatoes</i>	10



Dolce Dessert

Affogato al caffè leccese ^(4,7) <i>Local style coffee and vanilla ice cream</i>	10
Gelati e sorbetti ^(4,7) <i>Ice Cream & sorbets</i>	10
Tiramisù con ricotta e limoncello ^(4,7) <i>Tiramisu, with ricotta & limoncello</i>	10
Composizione di frutta e sorbetti <i>Composition of fruits & sorbets</i>	14

Prezzi in Euro, servizio e IVA compresi. Coperto 4 Euro a persona.

Ogni gratuità è lasciata alla sua discrezione

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono:

(1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Si prega di informare il personale del Lido Bambu di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

* Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo3, Lettera D, Punto 3.

Prices in euros, service and VAT included. A cover charge of 4 Euros per person applies.

Any gratuities are left to your discretion

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are:

(1) Celery, (2) Cereals containing gluten, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide.

We cannot guarantee the total absence of allergies in all of our dishes and beverages. Please notify the Lido Bambu team of any food allergies or intolerances to help make a safe choice.

** According to market availability, some products may be deep-frozen or frozen at origin.*

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3.