

The background of the entire page is a repeating pattern of bamboo stalks and leaves in a light tan color against a slightly darker tan background. The bamboo stalks are vertical and segmented, with leaves branching out at various angles.

LIDO
BAMBU

SNACK BAR MENU

SNACK BAR MENU

Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	20
con burrata ⁽⁷⁾ <i>and burrata</i>	24
con tonno ⁽⁴⁾ <i>and tuna</i>	24
con pollo <i>and chicken</i>	24
Capocollo e melone <i>Cured ham and melon</i>	18
Pomodori misti, mozzarella, melanzane e basilico <i>Mixed tomatoes, mozzarella, aubergines & basil</i>	18
Il nostro Club Sandwich ^(1,3,7,10,12) Puccia con straciatella, pomodoro, capocollo di Martina Franca, frittatina alle erbe, rucola e aceto balsamico <i>Puccia pizza-bun with straciatella, tomatos, local cured ham, rucola, herb omelette & balsamic vinegar</i>	26
Toast con formaggio canestrato fresco e ^(1,7) prosciutto cotto <i>Fresh canestrato cheese & cooked ham toasted sandwich</i>	16
Frisella con alici, primo sale, ^(1,4,7) origano, pomodori <i>Crispy frisella bread with anchovies, cheese, oregano & tomatoes</i>	16

Bamburger: manzo, caciocavallo, pomodori cuore di bue, insalata, patatine, salsa segreta <i>Bamburger: beef, caciocavallo cheese, tomatoes, lettuces, secret sauce</i>	22
Focaccia al rosmarino ⁽¹⁾ <i>Rosemary focaccia</i>	12
Focaccia con burrata, prosciutto crudo, valeriana ^(1,7) <i>Focaccia with burrata, cured ham, greens</i>	20
Margherita ^(1,7) <i>Margherita</i>	16
Pizzetta con patate e calamari ^(1,7,14) <i>Pizzetta with potatoes and squid</i>	19
Focaccina con salmone affumicato, ^(1,4,7) carosello e yogurt piccante alle erbe <i>Focaccina with smoked salmon, local carosello cucumber and spicy yoghurt with herbs</i>	20

DOLCI

Dessert

Affogato al caffè leccese ^(3,7) <i>Local style coffee and vanilla ice cream</i>	10
Tiramisù con ricotta e limoncello ^(1,3,7) <i>Tiramisu with ricotta & limoncello</i>	10
Gelati e sorbetti ^(3,7) <i>Ice Cream & sorbets</i>	10
Composizione di frutta e sorbetti <i>Composition of fruits & sorbets</i>	14

ACQUE MINERALI

Mineral Waters

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 75cl 3
Microfiltered water still / sparkling 75 cl

Acqua naturale/frizzante 75 cl 4
Still or sparkling water 75 cl

Acqua naturale/frizzante 50 cl 2
Still or sparkling water 50 cl

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 4
Acqua tonica, Cedrata

Red Bull 6
Energy drink

BEVANDE A MODERATA GRADAZIONE ALCOLICA

Low-alcohol drinks

Crodino, Bitter Bianco, 4
San Pellegrino Cocktail, Campari Soda

SUCCHI & SPREMUTE

Juices & Freshly squeezed juices

Spremuta d'arancia 6
Fresh orange juice

Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / mirtillo) 4
Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / blue berry)

Latte di mandorla 4
Almond milk

CAFFETTERIA

Coffee Bar

Caffè <i>Coffee</i>	2
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	3
Caffè al ghiaccio <i>Iced coffee</i>	3
Caffè corretto <i>Liqueur coffee</i>	5
Caffè shakerato <i>Shaken iced coffee</i>	5
Caffè americano <i>American coffee</i>	4
Caffè leccese <i>Iced coffee and almond milk</i>	4
Orzo <i>Barley coffee</i>	4
Caffè al ginseng <i>Espresso with ginseng extract</i>	4
Cappuccino	4
Doppio cappuccino <i>Double cappuccino</i>	5
Espressino <i>Baby cappuccino</i>	4
Latte macchiato <i>Café crème</i>	4

VIRGIN COCKTAIL

Non-Alcoholic drink

Fragolina Sciroppo di fragola, orzata, soda <i>Strawberry syrup, orgeat, soda water</i>	8
So Fresh Sciroppo di frutto della passione, succo di pompelmo, soda <i>Passion fruit syrup, grapefruit juice, soda water</i>	8
Elderflower Fizz Sciroppo di fiori di sambuco, cordiale al lime, acqua tonica <i>Elderflower syrup, lime cordial, tonic water</i>	8

DISTILLATI E DIGESTIVI

Liquors

Limoncello	6
Sambuca	6
Amaretto	6
Averna	6
Fernet Branca	6
Jefferson	6
Jagermeister	6
Amaro Lucano	6
Cynar	6
Braulio	6
Grappa	8

COCKTAIL CLASSICI CAMPARI

Classic Campari cocktails

Aperol o Campari Spritz Aperol o Campari, Prosecco Cinzano, Soda <i>Aperol or Campari, Prosecco wine, Seltz</i>	€ 12
Campari Americano Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Soda <i>Campari, Red Vermouth, Seltz</i>	€ 12
Campari Negroni Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Bulldog Gin <i>Campari, Red Vermouth, Gin</i>	€ 14
Bulldog Tonic Bulldog Gin, Thomas Henry acqua botanica <i>Bulldog Gin, Thomas Henry Botanical Tonic</i>	€ 12
Espolon Paloma Tequila Espolon Blanco, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Thomas Henry pompelmo rosa <i>Tequila Espolon Blanco, Lime juice, Agave syrup, Thomas Henry pink grapefruit</i>	€ 14
Whiskey Sour Wild Turkey Bourbon, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero <i>Wild Turkey Bourbon, Lemon juice, Sugar syrup</i>	€ 12

RAPSODIE AL RUM

Our Rum Rhapsody Cocktails

Canchanchara Aguardiente Cubana, succo di lime fresco, miele <i>Aguardiente, lime juice, honey</i>	14
Navy Grog Navy rum, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, angostura <i>Navy rum, lime juice, sugar syrup, angostura</i>	14
Zombie Rum, Falernum, succo ananas, succo di lime dom's mix, granatina, assenzio <i>Rum, Falemum liqueur, lime juice, pineapple juice, grenadine, absinthe and Don's mix</i>	18
Jungle bird Rum, Campari, succo ananas, sciroppo di zucchero <i>Rum, Campari, pineapple juice, lime juice, sugar syrup</i>	15
Mai tai Rum, orange curacao, orzata <i>Rum, orange curarçao, lime juice, orgeat</i>	16
Old cuban Rum invecchiato, succo di lime, sciroppo di zucchero, vino spumeggiante, foglie di menta <i>Aged rum, lime juice, sugar syrup, sparkling wine, mint leaves</i>	15

I NOSTRI SPECIAL ...CON I PIEDI SULLA SABBIA

Our specials ... barefooted in the sand...

Cala matano	16
Vodka, liquore al sambuco, sciroppo di rosa e melograno, succo di limone	
<i>Vodka, elderflower liqueur, rose and pomegranate syrup, lemon juice</i>	
Pescoluse	18
Tequila e Mezcal, succo di pompelmo, chinotto, miele	
<i>Tequila and Mezcal, grapefruit juice, chinotto, honey</i>	
Torre guaceto	16
Pisco, sciroppo alla vaniglia, angostura, succo di lime	
<i>Pisco, vanilla syrup, angostura, lime juice</i>	
Porto selvaggio	18
Gin, Italicus, basilico in foglia, succo di limone, soda	
<i>Gin, Italicus bergamot rosolio, basil leaf, lemon juice, soda</i>	
Torre dell'orso	16
Scotch whisky, succo di limone, miele, angostura, ginger ale	
<i>Scotch whisky, lemon juice, honey, angostura, ginger ale</i>	
Acquaviva	18
Cachaca, frutto della passione, succo di lime, miele, pepe nero	
<i>Cachaças, passion fruit, lime juice, honey, black pepper</i>	



CARTA DEI VINI
WINE LIST

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		130
Bollinger Special Cuvée <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		160
Ruinart Blanc de Blanc <i>Chardonnay</i>		170
Dom Pérignon Brut Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	2012	450
Charles Heidsieck Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		160
Dom Pérignon Rosé Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	2008	620
Ruinart Brut Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		190

SPUMANTI

Sparkling wines

"Grande Cuvée Alma Brut", Bellavista - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>	70
"Francesco I" Extra Brut, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>	50
"Francesco I" Brut Rosè, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	55

SPUMANTI di Puglia

Local sparkling wines

D'araprì Pas Dosè, D'araprì <i>Bombino Bianco, Pino Nero</i>	65
Brut Nature, Alberto Longo <i>Falaghina</i>	2015 55
Brut Rosè, D'araprì <i>Montepulciano, Pinot Nero</i>	2022 70
Noi Tre Brut Rosè, Vespa <i>Negroamaro</i>	50

VINI BIANCHI ITALIANI

Italian white wines

VAL D'AOSTA

Chardonnay, Les Crêtes <i>Chardonnay</i>	2023	48
---	------	----

PIEMONTE

Rossj Bass, Gaja <i>Chardonnay</i>	2022	155
---------------------------------------	------	-----

Gavi dei Gavi, Etichetta nera, La Scolca <i>Cortese</i>	2022	95
--	------	----

TRENTINO ALTO-ADIGE

Fallwind, ST. Michael Eppan <i>Chardonnay</i>	2023	48
--	------	----

Fallwind, ST. Michael Eppan <i>Gewürztraminer</i>	2021	50
--	------	----

Fallwind, ST. Michael Eppan <i>Pinot Bianco (Schultausser)</i>	2023	45
---	------	----

Fallwind, ST. Michael Eppan <i>Pinot Grigio</i>	2023	48
--	------	----

Fallwind, ST. Michael Eppan <i>Riesling</i>	2021	50
--	------	----

FRIULI VENEZIA-GIULIA

Vinnae, Jermann <i>Ribolla Gialla</i>	2022	50
--	------	----

Sauvignon, Jermann <i>Sauvignon</i>	2023	50
--	------	----

TOSCANA

Poggio alle Gazze, Ornellaia <i>Sauvignon, Vermentino, Viognier, Verdicchio</i>	2021	95
--	------	----

Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Antinori <i>Vermentino</i>	2022	65
---	------	----

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci	2022	50
---	------	----

CAMPANIA

Furore, Marisa Cuomo <i>Falanghina, Biancolella</i>	2022	65
--	------	----

PUGLIA

Pietrabianca, Tormaresca <i>Chardonnay, Fiano</i>	2023	60
--	------	----

Bianca Terra, Vespa <i>Fiano</i>	2022	35
-------------------------------------	------	----

Le Fossette, Alberto Longo <i>Falanghina</i>	2022	42
---	------	----

Spinomarino, Fatalone <i>Greco</i>	2021	45
---------------------------------------	------	----

Minutolo, Polvanera <i>Minutolo</i>	2022	35
--	------	----

Come d'Incanto, Cantine Carpentiere <i>Nero di Troia</i>	2022	35
---	------	----

Askos, Masseria Li Veli <i>Verdeca</i>	2022	48
---	------	----

SICILIA

Chardonnay, Planeta <i>Chardonnay</i>	2022	60
--	------	----

Cometa, Planeta <i>Fiano</i>	2022	65
---------------------------------	------	----

Alta Mora Etna bianco, Cusumano <i>Carricante</i>	2022	50
--	------	----

VINI ROSATI di Puglia

Local rosè wines

Rosato, Polvanera <i>Aleatico, Primitivo, Aglianico</i>	2022	37
Parchitello Castel del Monte, Giancarlo Ceci <i>Bombino nero</i>	2022	40
Donnadele, Alberto Longo <i>Negroamaro</i>	2023	37
Massaro rosa, Masseria L'Astore <i>Negroamaro</i>	2022	40
Calafuria, Tormaresca <i>Negroamaro</i>	2022	40
Rosarina, Cantine Elia <i>Negroamaro, Susumaniello</i>	2023	40
Furia, Tormaresca <i>Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc</i>	2022	50
Le vigne, Luca Attanasio <i>Primitivo</i>	2023	40
Askos, Li Veli <i>Susumaniello</i>	2022	50
Tenuta Serranova, Vallone <i>Susumaniello</i>	2022	55

VINI ROSSI di Puglia

Local red wines

Bocca di Lupo, Tormaresca <i>Aglianico</i>	2020	85
Cacc' e Mmitte, Alberto Longo <i>Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco</i>	2020	40
Dodecapolis, Attanasio <i>Primitivo</i>	2019	50
Askos Masseria Li Veli <i>Susumaniello</i>	2022	55

VINI AL CALICE

Wines by the glass

SPUMEGGIANTI - *Bubbling wines*

Champagne Charles Heidsieck Brut - Francia 22
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Charles Heidsieck Rosé - Francia 24
Pinot Noir, Chardonnay

Franciacorta "Francesco I" Extra Brut, Uberti - Lombardia 14
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

Franciacorta "Francesco I" Brut Rosé, Uberti - Lombardia 15
Chardonnay, Pinot nero

Brut Rosé, D'arapù - Puglia 10
Montepulciano, Pinot Nero

Noi Tre Brut Rosé, Vespa - Puglia 10
Negroamaro

BIANCHI - *White wines*

Bianca Terra, Vespa 10
Fiano

Minutolo, Polvanera 10
Minutolo

ROSATI - *Rosé wines*

Parchitello Castel del Monte, Giancarlo Ceci 10
Bombino nero

Le vigne, Luca Attanasio 10
Primitivo

ROSSI - *Red wines*

Cacc' e Mmitte, Alberto Longo 12
Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco

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 possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento (UE) n° 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte e derivati, (8) Noci e frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupino, (14) Molluschi.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutte le nostre preparazioni.

Il Lido Bambu supporta i fornitori locali e gli agricoltori italiani per celebrare la ricchezza e la diversità dei prodotti, tutto il nostro pesce è certificato come sostenibile.

** In alcuni periodi dell'anno e secondo reperibilità il pesce potrebbe essere surgelato o congelato all'origine. Quello destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva prima del consumo, in accordo con la regolamentazione CE 853/2004.

Tutti i nostri tè e caffè sono certificati come sostenibili.

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 (and products thereof) designated by EC regulation no° 1169/2011.

Allergens and their derivatives are: (1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur Dioxide, (13) Lupin, (14) Shellfish.

We cannot guarantee the total absence of traces of such allergens in all our preparations.

Lido Bambu supports local suppliers and Italian farmers to celebrate the wealth and diversity of their produce and all of our fish is sustainably certified.

** At certain times of the year and according to availability, fish may be frozen or frozen at origin. Fish which is intended to be eaten raw, has undergone prior reclamation treatment before consumption, in accordance with EC Regulation 853/2004.

All of our tea and coffee is sustainably certified.

