



BAMBOO



MENÙ



0

0

0

1

LE SCHIACCiate

PARMA

CRUDO DI PARMA 24 MESI, BURRATINA FRESCA



€8.50

IL PORCO COL TUTU'

MORTADELLA IGP DI BOLOGNA, BRIE, CREMA DI PISTACCHIO SALATA HOME MADE



€8.50

BIANCOSCUDATA

CRUDO PARMA 24 MESI, BURRATINA FRESCA, POMODORINI IN OLIO COTTURA, MISTICANZA



€10.00

NEW

TOLLIS

RUCOLA, POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE, FETA GRECA, CETRIOLI, SALSA YOGURT



€8.50

3313

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, POMODORINI IN OLIO COTTURA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE



€9.00

NEW



SCHIACCIAIA ARTIGIANALE 230 GR., "PANIFICIO BERTIN BAKERY"

I PANINI

BAMBOORGER

BURGER DI MANZO
180 GR. , BACON,
MISTICANZA,
SCAMORZA,
CIPOLLA DI TROPEA
CAREMELLATA,
SALSA BBQ
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

EL GORDO

BURGER DI MANZO
180 GR. AVVOLTO NEL
BACON, CHEDDAR,
UOVO MORBIDO,
SALSA BBQ
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA
(SI CONSIGLIA LA
COTTURA AL SANGUE)



€13.00

ASTRACHAN

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, MISTICANZA,
BURRATINA, PESTO DI
BASILICO
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€15.00

IL DOGE

BURGER DI MANZO
180 GR., CHEDDAR,
POMODORO A FETTE,
MAIONESE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

PESTIFERO

BURGER DI MANZO
180 GR., BURRATINA
FRESCA, RUCOLA,
POMODORO,
MELANZANE FRITTE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€13,00

NEW

CANE PAZZO TANNEN

BURGER DI MANZO
180 GR. CON SPIANATA
CALABRA, MELANZANE
FRITTE, GRANA E SALSA
BBQ SERVITO CON
PATATINE FRITTE E
SALSA ROSA



€13.00

PIERINO

PER I PIÙ PICCOLI

BURGER DI MANZO
90 GR., POMODORO
A FETTE, SCAMORZA
AFFUMICATA, KETCHUP
MAIONESE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€8.50

NEW



PANE BUN ARTIGIANALE 85 GR.,
"PANIFICIO BERTIN PAOLO DAL
GRANO AL PANE"



BURGER DI SCOTTONA
CHAROLAISE ALLEVATA
E MACELLATA IN ITALIA,
SELEZIONATA DA "MACELLERIA
FAVERO CARNI"

I PANINI

UE FIGA IL PANINO



COTOLETTA DI POLLO
ALLEVATO A TERRA,
RUCOLA, POMODORO
A FETTE, SCAMORZA,
MAIONESE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€13.00

VEGGY



BURGER DI ORTAGGI DI
STAGIONE, POMODORO
A FETTE, SALSA
YOGURT E INSALATINA
AGRODOLCE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€10.00

CAPONARA



BURGER DI POLLO
ALLEVATO A TERRA 160
GR., MISTICANZA, BRIE,
CRUDO PARMA 24 MESI
CROCCANTE, CREMA DI
PISTACCHIO
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€13,00

NEW



PANE BUN ARTIGIANALE 85 GR.,
"PANIFICIO BERTIN PAOLO DAL
GRANO AL PANE"



BURGER DI SCOTTONA
CHAROLAISE ALLEVATA
E MACELLATA IN ITALIA,
SELEZIONATA DA "MACELLERIA
FAVERO CARNI"

TARTARE

LA CURATIVA

TARTARE DI SALMONE
180GR. CON SEMI DI
CANAPA, AVOCADO E
SALSA YOGURT
SERVITA CON
SCHIACCIATA CALDA



€16.00

NEW

PRATO DELLA VALLE

TARTARE DI MANZO 180
GR. CONDITA CON OLIO,
SALE, PEPE, POMODORI
SECCHI, TERRA DI
OLIVE E CAPPERI, CON
BURRATINA FRESCA
E SALSA SENAPATA
AGRODOLCE
SERVITA CON
SCHIACCIATA CALDA



€15.00

NEW

CRUDO&CRUDO

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON OLIO, SALE,
PEPE, POMODORINI
IN OLIO COTTURA,
CRUDO PARMA 24
MESI CROCCANTE,
MISTICANZA
SERVITA CON
SCHIACCIATA CALDA



€15.00

NEW

MEDITERRANEA

TARTARE DI TONNO
FRESCO PINNA GIALLA
180GR. CONDITA ALLA
MEDITERRANEA CON OLIO,
SALE, PEPE, POMODORI
SECCHI, TERRA DI OLIVE E
CAPPERI, GUARNITA CON
CIPOLLA DI TROPEA
SERVITA CON
SCHIACCIATA CALDA



€16.00

NEW



SCHIACCIATA ARTIGIANALE
"PANIFICIO BERTIN BAKERY"

LE NOSTRE TARTARE SONO
TUTTE ABBATTUTE A -20°C
PER 24 ORE, PRIMA DI ESSERE
PREPARETE E SERVITE.

SFIZIOSITÀ

AVOCADO TOAST

STRACCIATELLA,
SALMONE AFFUMICATO,
UOVO MORBIDO E
AVOCADO



€9,50

ARROSTICINI*



8 ARROSTICINI DI
AGNELLO (OGNI
ARROSTICINO IN PIÙ
1.00 EURO)
SERVITI CON PATATE
FRITTE, FOCACCIA
ARTIGIANALE CALDA E
SALSA YOGURT



€12,00

LA FILIPPA

ICEBERG, MISTICANZA,
POMODORINI,
CRUDO DI PARMA 24
MESI CROCCANTE,
BURRATINA FRESCA,
CROSTINI DI PANE
E GLASSA DI ACETO
BALSAMICO



€10,00

*PRODOTTO SURGELATO

FRITTI

(TUTTI SERVITI CON SALSA ROSA)

PATATINE FRITTE



€5.00

ANELLI DI CIPOLLA*
(8PZ)



€5.00

CROCCHETTE DI
PATATE* (8PZ)



€5.00

OLIVE ASCOLANE*
(7PZ)



€5.00

CHILI CHEESE*
(7PZ)



€5.00

NUGGETS DI POLLO*
(8PZ)



€5.50

STICK DI
MOZZARELLA*
(7PZ)



€5.50



JALAPEÑO*
(6PZ)



€5.50

FRITTO MISTO*

ANELLI DI CIPOLLA 3PZ,
CROCCHETTE DI PATATE
3PZ, NUGGETS DI POLLO
3PZ, OLIVE ASCOLANE
3PZ, STICK MOZZARELLA
3PZ, PATATINE



€12.00

KEY MIX DRINK



DRINK DELIVERY



SIGNATURE DRINK

ANDALE ANDALE

UN APERITIVO
INTRIGANTE QUESTO
MIX DI SAPORI CHE TI
FARÀ EVADERE DALLA
MONOTONIA DEL
SOLITO SPRITZ.

(APEROL AL BERGAMOTTO,
FAKE LIME, ORZATA DI
ANACARDI, COLA COLA
BITTER, GINGER BEER)

€7.00

MON AMOUR

L'IDEALE PER I GUSTI PIÙ
DOLCI... CREDETE NEL
COLPO DI FULMINE? BEH
QUESTO SARÀ AMORE AL
PRIMO SORSO!

(LONDON DRY GIN, LIQ.
CILIEGIA, FAKE LEMON,
SCIROPPO DI VITAMINA C,
BITTER AL POMPELMO)

€8.00

WHISKEY SOFA

UN DRINK IN STILE
SOUR MA CON QUELLA
COCCOLA IN PIÙ DATA
DAL MIX DI AGRUMI.

(BOURBON WHISKEY,
CORDIALE AGLI AGRUMI,
JEFFERSON BITTER)

€8.00

CLASSIC DRINK

AMERICANO

CAMPARI, CARPANO,
SODA

€6.00

NEGRONI

CAMPARI, CARPANO,
GIN

€7.00

OLD FASHIONED

BLEND DI BOURBON,
ZUCCHERO,
ANGOSTURA

€7.50

LONG ISLAND ICE TEA

VODKA, GIN, RUM,
TRIPLESEC, LIMONE,
ZUCCHERO, COCA COLA

€7.50

OGNI COCKTAIL VERRÀ SERVITO IN UN VASETTO CHIUSO ERMETICAMENTE CON GHIACCIO E GUARNIZIONE A PARTE. INOLTRE CON UN MINIMO D'ORDINE DI 4 UNITÀ SI POTRÀ FARE UNA RICHIESTA PERSONALIZZATA CON COCKTAIL A VOSTRA SCELTA FUORI MENÙ. NON ESITATE A CONTATTARCI PER ULTERIORI INFO.

BIBITE

BOTTIGLIA

ACQUA NATURALE 50CL 1,00 €

ACQUA FRIZZANTE 50CL 1,00 €

ARANCIATA AMARA 2,50 €

CHINOTTO 2,50 €

COCA COLA 2,50 €

COCA COLA ZERO 2,50 €

TONICA 2,50 €

LEMON 2,50 €

GINGER BEER 2,50 €

GINGER ALE 2,50 €

TASSONI 2,50 €

LATTINA

THÈ AL LIMONE 2,50 €

THÈ ALLA PESCA 2,50 €

RED BULL 3,00 €

MONSTER ENERGY 3,00 €

MONSTER ENERGY MANGO 3,00 €

MONSTER ENERGY ULTRA 3,00 €

MONSTER ENERGY THE DOCTOR 3,00 €



BIRRA



HEINEKEN 33CL 3,00 €

BECK'S 33CL 3,00 €

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL 3,50 €

CORONA EXTRA 35,5CL 3,50 €

DESPERADOS 35,5CL 3,50 €

CERES STRONG ALE 33CL 3,50 €

TENNENT'S SUPER 33CL 3,50 €

ICHNUSA NON FLITRATA 50CL 4,00 €

LAGUNITAS IPA 33CL 4,00 €

AFFLIGEM DUBBEL DOUBLE 30CL 3,50€

BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO BIRRONE

EX03 0,33L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
BELGIAN STRONG ALE - 7,2%
FERMENTAZIONE ALTA

MY GF MARANELLA 0,5L 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
GLUTEN FREE CORN ALE - 5,4%
FERMENTAZIONE ALTA

SS46 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
BAVARIAN HELLES - 4,8%
FERMENTAZIONE BASSA

SS46 2L - 20,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
BAVARIAN HELLES - 4,8%
FERMENTAZIONE BASSA

SCUBI 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
SCHWARZ - 5,4%
FERMENTAZIONE BASSA

TIRA E TASI 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
SUMMER LAGER - 4,8%
FERMENTAZIONE BASSA

PUNTO G 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
BOCK - 6,0%
FERMENTAZIONE BASSA

PUNTO G 2L - 20,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
BOCK - 6,0%
FERMENTAZIONE BASSA

BIRRETTIPA 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
IPA - 6,5%
FERMENTAZIONE ALTA

CIBUS 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
WEIZEN BOCK - 7,0%
FERMENTAZIONE ALTA

BRUSCA 0,5L - 5,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
PILS - 4,8%
FERMENTAZIONE BASSA

BRUSCA 2L - 20,00€

BIRRIFICIO BIRRONE
PILS - 4,8%
FERMENTAZIONE BASSA

VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)
15,00 €

VALPOLICELLA RIO ALBO DOC
CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)
10,00 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOC UMANI
RONCHI, MARCHE, OSIO (AN)
10,00 €

NERO D'AVOLA IGT
PRINCIPI DI SPADAFORA, SICILIA, (PA)
10,00 €

ROSSO DOC IL PIANZIO, FAMIGLIA SELMIN
COLLI EUGANEI, VENETO
9,00 €

CABERNET SAUVIGNON "JENIO" DOC IL PIANZIO, FAMIGLIA SELMIN
COLLI EUGANEI, VENETO
10,00 €

RISERVA DOC "EREMO" IL PIANZIO, FAMIGLIA SELMIN
COLLI EUGANEI, VENETO
13,00 €

VINI BIANCHI

LUGANA DOC

BULGARINI COLLI DI VAIBO, LOMBARDIA, POZZOLENGO (BS)

10,00 €

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

KOSSLER, ALTO ADIGE, ST. PAULS (BZ)

15,00 €

PINOT GRIGIO VALDADIGE TERA ALTA DOC

ROENO VENETO BRENTINO BELLUNO (VR)

10,00 €

SERPRINO FRIZZANTE DOC

COLLI EUGANEI, VENETO

9,00 €

PINOT BIANCO DOC IL PIANZIO, FAMIGLIA SELMIN

COLLI EUGANEI, VENETO

9,00 €

PIANZIO AROMATICO IGT, FAMIGLIA SELMIN

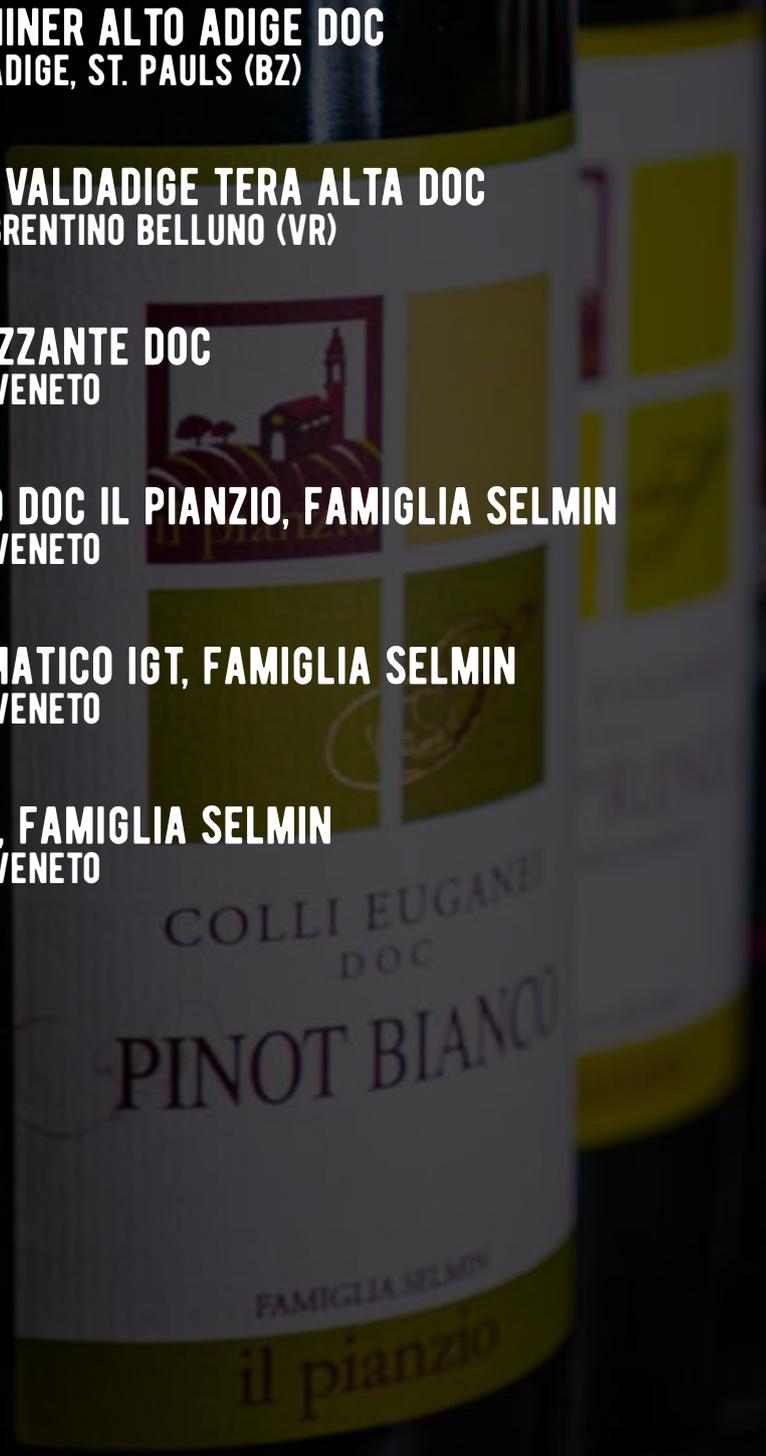
COLLI EUGANEI, VENETO

9,00 €

PIANZIO ROSÈ, FAMIGLIA SELMIN

COLLI EUGANEI, VENETO

9,00 €



BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY DOCG
GEMIN DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY (TV)
12,00€

METODO CLASSICO BRUT SANSANNÈ VSO
MARCALBERTO, PIEMONTE, S. STEFANO BELBO (CN)
20,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC
ENDRIZZI, TRENTO, SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
18,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC BRUT
FERRARI, TRENTO, (TN)
35,00€

FRANCIACORTA BRUT DOCG
BOSIO, LOMBARIDIA, TIMOLINE DI CORTE FRANCA (BS)
25,00 €

BELLAVISTA GRAN CUVEE BRUT ALMA
BELLAVISTA, LOMBARDIA, ERBUSCO (BS)
37,00 €

CHAMPAGNE BRUT AOC
LOUIS CONSTANT JACQUART FRANCIA REIMS EN CHAMPAGNE
35,00 €

BRACHETTO BERSANO DOC
NIZZA MONFERRATO, PIEMONTE
20,00€

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG
COLLI EUGANEI, VENETO
20,00€



BOLLICINE

DOM PERIGNON VINTAGE - AOC
MOET & CHANDON - FRANCIA - EPERNAY EN CHAMPAGNE
150,00 €

RISERVA IMPERIALE - AOC
MOET & CHANDON - FRANCIA - EPERNAY EN CHAMPAGNE
50,00 €

VEUVE CLICQUOT SAINT PETERSBOURG - AOC
VEUVE CLICQUOT - FRANCIA - REIMS EN CHAMPAGNE
50,00€





INFORMATIVA AI CLIENTI – ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(AI SENSI DEL REG 1169/11 – D.LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.)

GENTILE CLIENTE, GLI ALIMENTI IN COMMERCIO SPESSO CONTENGONO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI VIOLENTE NELLE PERSONE PREDISPOSTE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



FRUTTA A GUSCIO – NUTS

MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN (*CARYA ILLINOINENSIS* (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



SEDANO – CELERY

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE – MUSTARD

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SEMI DI SESAMO – SESAME

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



MOLLUSCHI – MOLLUSCS

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.



LUPINO – LUPIN

LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO.



ANIDRIDE SOLFOROSA – SULPHUR DIOXIDE (SULPHITES)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA COLCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.



GLUTINE – CEREAL CONTAINING WHEAT

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPO DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; MALTO DESTRINE A BASE DI GRANO; SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



CROSTACEI – CRUSTACEANS

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA – EGGS

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (SONO COMPRESSE TUTTE LE SPECIE DI UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI).



PESCI – FISH

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE E CAROTENOIDI; GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.



ARACHIDI – PEANUTS

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SOIA – SOYA

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE; OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERNI A BASE DI SOIA; ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.



LATTE – MILK

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA, B) LATTIOLO. (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, CAPRINO, OVINO E OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATO).