



BAMBOO
cocktail bar



PALAIS DES THÉS



ANALCOLICI

HUGO FREE

Soda, Sambuco, Foglie di menta,
Lime, Zuccherò 5 €

VIR-GIN TONIC/LEMON

Tanqueray Alcohol Free,
Tonica o Lemon 6,5 €

VIRGIN COLADA

Succo d'Ananas, Cocco, lime 7 €

MANDA RINO

Mandarino, Zenzero, Agave ,
Soda pompelmo rosa 7 €

CAFFETTOSO

Caffè, Vaniglia, Arancia,
Ginger Ale 7 €

TEA BERRY

Thè Nero, Lampone, Limone,
zucchero 7 €

APERITIVI BAMBOO

SPRITZ BAMBOO

Prosecco, Seltz, Liquore
a scelta tra:
Lampone, Ciliegia, Passion
Fruit, Mela Verde,
Chinotto, Camomilla,
Bergamotto, Violetta 5 €

SPRITZ

Aperol, Cynar,
Campari, Select 4/4,5€

AMERICANO

Vermouth, Bitter, Soda 6 €

NEGRONI

Vermouth, Bitter,
Bulldog Gin 8 €

BOULEVARDIER

Vermouth, Bitter, Wild
Turkey Bourbon 8 €

MANHATTAN

Rye Whiskey, Cocchi,
Angostura 9 €

BLOODY MARY

Vodka, Succo di pomodoro,
Limone, Worcestershire Sauce,
Tabasco, Sale e Pepe 8 €

ANALCOLICI SPRITZ AMERICANI

POLPETTE 2 €

TONNO ALLA MEDITERRANEA

Tonno, olive, capperi, pomodori secchi, uova, pan grattato

CARNE

Carne bollita, sedano, carote, cipolla, grana, uova, pan grattato

VERDURE

Legumi, verdure di stagione, uova, pan grattato

PANINETTI 2 €

- SENAPE E COTECHINO
- PORCHETTA, SALE, PEPE e MAIONESE
- CRUDO
- MORTADELLA e CREMA DI PISTACCHIO

CICCHETTI 2 €

- PATATE SCHIACCIATE AL BURRO, PANCETTA ARROTOLATA e GLASSA AL BALSAMICO
- FORMAGGIO ERBORINATO BLU, NOCI e MIELE
- PULLED PORK e CIPOLLA CARAMELLATA
- PORCHETTA SALE E PEPE

Chiedi al nostro staff per
i cicchetti fuori menù



COCKTAILS

GIN TONIC

Bulldog Gin, Kinley Tonic 8 €

DAIQUIRI

Rum bianco cubano, Lime, Zucchero 9 €

MARGARITA

Tequila Espolon Blanco,
Triple Sec, Lime, Zucchero 9 €

SUFFERING BASTARD

Bulldog Gin, Cognac, Lime,
Angostura, Ginger Beer 9 €

OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey 101,
Angostura, Zucchero 10 €

CHARTREUSE SWIZZLE

Chartreuse Verde, Ananas, Lime, Falernum 9 €

GRASSHOPPER

Crème de Cacao, Crème de Menthe, Panna 8 €

PALOMA

Tequila Espolon Blanco, Lime, Agave,
Soda al pompelmo rosa 9 €

RABO DE GALO

Cachaca, Vermouth Rosso, Cynar, Angostura 8.5 €

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, Caffè, Zucchero, Panna 9 €

MONKEY GLAND

Bulldog Gin, Arancia, Assenzio, Granatina 8 €

MAI TAI

Rum jamaicano, Rum chiaro,
Orange Curacao, Lime, Orzata 9 €

PORNOSTAR MARTINI

Vodka alla Vaniglia, Passoa, Passion Fruit,
Sciroppo di Vaniglia 9 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

SIDRO MAGNERS 56,8cl € 6,5
(Irlanda) - 4.5%

HEINEKEN 0.0 33cl € 4
LAGER (Paesi Bassi) - 0.0%

DAURA DAMM Senza Glutine 33cl € 5
LAGER (Spagna) – 5.4%

BIRRE ARTIGIANALI

» ***BIRRIFICIO BIRRONE*** 50cl 6,5 €

SS46 Bavarian Helles - Bassa Fermentazione - 4,8%

BIRRETIPA IPA - Alta Fermentazione - 6,5%

PUNTO G Bock - Bassa Fermentazione - 6%

BRUSCA Pils - Bassa Fermentazione - 4,8%

» ***BIRRIFICIO HYPE*** 33cl 5,5 €

FLAMINGO FUN Micro IPA - IPA agrumata - 3,2%

MAMBA PACIFIC IPA - IPA tropicale amara - 5,8%

AIR HELLES Bionda stile tedesco - 4,6%

MAGIC BLANCHE Bianca belga con bergamotto e camomilla - 5%

BIRRA STAGIONALE a rotazione da 6 €

BIRRE ALLA SPINA

HACKER 20cl € 3 / 50 cl € 5,5 / 100 cl € 10

PILS (Germania) - 4,9%

Particolare gusto fine e luppolato, con uno spiccato aroma, profumatissima e facile da bere

BLANCHE DE BRUXELLES 30cl € 4 / 50cl € 6,5

BLANCHE (Belgio) - 4,5%

Note agrumate con un cenno floreale, fresco e delicato di spezie

HEINEKEN 25cl € 3,5 / 50cl € 5,5

LAGER (Paesi Bassi) - 5%

Profumi di cereale, frutta e floreali e infine erbacei dati dal luppolo

MURPHY'S 20cl € 3,5 / 40cl € 6

STOUT (Irlanda) - 4,6%

Una birra scura dalla grande storia, dal corpo leggero dato dal suo basso grado alcolico, ma dal gusto e dagli aromi decisamente intriganti che ricordano caffè, cioccolato e liquirizia

BEAVERTOWN LUPULOID 40cl € 6,5

IPA (Regno Unito) - 6.7%

Un'esplosione di luppolo, con le sue pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina. Amara e rinfrescante, dal profilo luppolato. Aroma agrumato tropicale

MCFARLAND 30cl € 4 / 50 cl € 6,5

ROSSA (Gran Bretagna) - 5,6%

Aroma invitante dalle note dolci di miele, colore ambrato, si avvertono note fruttate, di cereale e caramello

BIRRA A ROTAZIONE

CHIEDERE AL PERSONALE PER LA DISPONIBILITÀ BIRRE

PER GUSTARE
IL MENÙ COMPLETO
PASSA AL

VOLUMEDUE
burgeria birreria osteria

FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSA ROSA.

PATATINE FRITTE* € 6
1-8-10-12

LE GOLOSE* € 8
Patate fritte con bacon croccante
e crema cacio e pepe
1-8-10-12-14

**NUGGETS
DI POLLO*** 7PZ € 6
1-8-10-12

**RED
JALAPENOS*** 5PZ € 7 
1-8-12

**MOZZARELLA
STICK*** 6PZ € 6,5
1-8-14

**CROCCHETTE
DI CACIO E PEPE*** 6 PZ € 6,5
1-8-14

**CROCCHETTE
DI PULLED PORK*** 6 PZ € 6,5
1-8-10-12

**FILETTINI DI POLLO
SPEZIATI*** 6 PZ € 6,5
1-8-10-12

PORCINI FRITTI* € 9
8-13-14-3-10

LE NOSTRE SALSE

MAIONESE € 0,5
3-10

KETCHUP € 0,5
1-2-3-4-10-11-13-14

SALSA ROSA € 0,5
1-2-3-4-10-11-13-14

SENAPE € 0,5
3

BBQ € 1
2-4

BURGER € 0,5
3-8-10

HOT CHILI € 1
8

SALSA ALL' NDUJA € 1,5
1-8-10

SALSA AI PEPI € 1
10

**SALSA ALL'AGLIO
ARROSTITO** € 1,5
1-14

PALA ROMANA

Pinsa romana prodotta con
le migliori farine italiane selezionate*

ROMA CAPOCCIA
8-14
Porchetta, patate al forno al rosmarino
e provola affumicata € 14

MONTAGNANA
8-14
Crudo di Montagnana e
stracciatella artigianale € 15

VEGETARIANA
8-14
Verdure di stagione e
stracciatella artigianale € 13

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.



Piccante

FRITTI E SFIZI

I NOSTRI BURGER

*Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte e salsa rosa a parte.
Se vuoi altre salse vai alla sezione fritti & sfizi e scegli la tua preferita.*

CON IL BURGER DI MANZO



“ULALAH HU”

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, funghi freschi misti di bosco, asiago e salsa all'aglio arrostito € 16

BAMBOORGER

7-8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante, insalata e salsa bbq € 15,5

BIG BAMBOO

7-8-10-12-14

Pane artigianale, due burger di manzo selezionato da 200gr, doppia fontina, doppia cipolla caramellata, doppio bacon croccante, insalata e salsa bbq € 19

AMERICAN CHEESEBURGER

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, cetriolo fermentato, ketchup e maionese € 13,5

Completalo aggiungendo il bacon croccante +€ 1,5

GORGONZUCCO

8-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, zucca al forno, gorgonzola e cipolla caramellata € 15

ER CUPOLONE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, guanciale, uovo morbido, crema cacio e pepe home made € 16,5

TIROLESE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200 gr, fonduta di monterveronese, speck e porcini fritti* € 16

LE TARTARE

TARTARE DI FASSONA

3-10-13

Battuta di fassona piemontese ai 18 ingredienti, senape in grani a parte € 18

BATTUTA DI FASSONA

3

Battuta di fassona piemontese condita con olio, sale e pepe € 17,5

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Vegetariano

GLI SPECIALI

THE KING

3-7-8-10-12-14

Pane artigianale, ribs di maiale cotte a bassa temperatura e sfilacciate, salsa bbq, uovo all'occhio, bacon, anelli di cipolla* fritti, insalata, pomodoro e salsa cacio e pepe a cascata € 19



BEAN E BEANS

7-8-12-14

Pane artigianale, salsiccia alla piastra, salsa bbq, fagioli all'uccelletto e asiago stravecchio € 16

MILKY PORKY

1-7-8-10-12-14

Pane artigianale, mortadella panata e fritta, straciatella artigianale, cipolla fritta e salsa al pistacchio € 15,5

ORTOLANO

8-10-12-14

Pane artigianale, verdure di stagione, tomino alla piastra e maionese € 14,5



CON IL PULLED PORK

AIR PORK ONE

8-10-12-14

Pane artigianale, pulled pork, cheddar, peperoni lombardi sottoaceto e salsa all'aglio arrostito € 14,5

AIR PORK TWO

7-8-10-12-14

Pane artigianale, pulled pork, provola affumicata, spianata calabra, salsa hot chili, insalata e pomodoro € 15

CON LA COTOLETTA DI POLLO

UE' FIGA

3-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo*, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger € 15

Completalo aggiungendo la cipolla caramellata +€ 1,5



CHE CULO

7-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo*, cipolla caramellata, fontina, salsa bbq e uovo all'occhio € 16

MENÙ KIDS € 9

Hamburger di manzo 200g o cotoletta* serviti con patatine fritte*

con pane artigianale + € 1,5

Pane senza glutine + € 2



.....
AGGIUNTE O VARIAZIONI a partire da +€ 0,5

- Straciatella € 2
- Extra bacon croccante € 1,5
- Extra formaggio € 1,5
- Cipolla caramellata € 1,5
- Uovo all'occhio € 2

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

LA BURGERIA E TARTARE

LA NOSTRA CANTINA

BOLLE

Vignalta		
VENETO - Brut vintage metodo classico vsq		32 €
Soligo Col del Sole	4 €	20 €
VENETO - Prosecco Doc Millesimato Extra Dry		
Follador Nani dei Berti Brut		24 €
VENETO - Prosecco Docg millesimato brut		
Ascendum	5,5 €	33 €
TRENTINO - Trento Doc Spumante Brut		
Colombo Natusia	5,5 €	31 €
PIEMONTE - Metodo Classico		

VINI BIANCHI

Vignalta	4,5 €	24 €
VENETO - Bianco Veneto IGT		
Roeno	5 €	28 €
TRENTINO-ALTO ADIGE - Gewurztraminer Kies		
Roeno Roberta Fugatti		22 €
TRENTINO-ALTO ADIGE - Pinot Grigio		
A Mano		22 €
PUGLIA - Primitivo Rosato Igt		
Tenuta Roveglia	4,5 €	22 €
Calice LOMBARDIA - Lugana (Trebbaino di Lugana)		
Specogna		30 €
FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla Gialla		
Filò delle Vigne		36 €
VENETO - Calto delle Fate (Chardonnay, Riesling italico e Tai)		
Audarya		21 €
SARDEGNA - Vermentino di Sardegna		
Le Mortelle Vivia		23 €
TOSCANA - Toscana Doc (Vermentino, Viogner, Ansonica)		
Lisa Bunn Riesling		30 €
GERMANIA - Trocken Fleissiges Lieschen Busy Lizzie		
Tenuta La Chiesa Elba		29 €
TOSCANA - Vermentino		

VINI ROSSI

			
Filò Delle Vigne VENETO - Volo (Merlot, Cabernet Franc)	19 €	Prunotto PIEMONTE - Bansella Nizza DOCG (Barbera)	27 €
Filò Delle Vigne VENETO - Colli Euganei DOC Cecilia di Baone (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	28 €	Prunotto PIEMONTE - Ochetti Langhe DOC (Nebbiolo)	33 €
Vignalta VENETO - Ode Rosso Veneto IGT	4,5 €	Poderi Aldo Conterno PIEMONTE - Barolo Bussia 2017	87 €
Filò Delle Vigne VENETO - Io di Ba-one	33 €	Ventolaio TOSCANA - Rosso Toscana Sentiero Del Fante IGT (Sangiovese)	4 € 19 €
Cà Rugate VENETO - Valpolicella Ripasso Superiore	5,5 €	Ventolaio TOSCANA - Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese)	30 €
Io Mazzucato VENETO - Cabernet Sauvignon Breganze Doc	4,5 €	Antinori TOSCANA - Villa Antinori Toscana IGT Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot)	32 €
Marrano Vignalta VENETO (Colli Euganei) - Rosso Veneto IGT 2016	29 €	Tenuta di Lilliano TOSCANA - Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Colorino, Merlot)	27 €
Zenato VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"	33 €	Grattamacco TOSCANA - Bolgheri Superiore Rosso DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	55 €
Ca' Rugate VENETO - Amarone della Valpolicella Docg Punta 470	45 €	La Bracesca TOSCANA - Sabazio Rosso di Montepulciano DOC (Sangiovese, Merlot)	23 €
Gemola Vignalta VENETO - (Colli Euganei) - Rosso Veneto DOC (Merlot-Cabernet Franc)	40 €	La Bracesca TOSCANA - Achelo Cortona DOC (Syrah)	27 €
Rosso Vignalta VENETO - Rosso Riserva DOC 2018 (Merlot-Cabernet)	24 €	Tormaresca PUGLIA - Neprica IGT (Negroamaro)	18 €
Pinot Nero Vignalta VENETO - (Colli Euganei) - Pinot Nero	32 €	Zoff 500ml FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce	€ 16
Aichholz Pinot Nero ALTO ADIGE - Pinot Nero Alto Adige Doc	5,5 €		
Cantine di Soliera EMILIA - Lambrusco Salamino S.Croce	17 €		

PER GUSTARE
IL MENÙ COMPLETO
PASSA AL

VOLUMEDUE
burgeria birreria osteria

CIOCCOLATA CALDA

CIOCO CLASSICA 5 €

CIOCO FRUTTATA

Ciocolata aromatizzata alla pera
o al lampone o al cocco 6 €

CIOCO PARTY

Ciocolata con aggiunta di Rhum,
Baileys o distillato a scelta 6,5 €

Aggiunta di Panna +0,50€

PALAIS DES THÉS



SPICY PASSION

Rooibos - Rooibos tea

Rooibos dell'Africa del Sud
con note speziate di zenzero e cannella € 5



THE DU HAMMAM

Thé vert - Green tea

Tè verde fruttato e floreale che evoca la polpa
del dattero verde, il fiore d'arancio, la rosa e i frutti rossi € 5



JARDIN TROPICAL

Infusion - Herbal tea

Infuso senza teina di mango, ananas, papaya e pesca;
questa miscela richiama i frutti estivi, succosi e gustosi € 5



ROYAL ASSAM

Thé noir - Black tea

Tè nero biologico dell'Assam, intenso ed equilibrato,
con note legnose e speziate. Perfetto al mattino € 5



PARIS FOR YOU BY NIGHT

Thé noir - Black tea

Tè nero biologico, intenso e speziato
con note di agrumi (bergamotto, limone) € 5



SENCHA ARIAKE BIO

Thé vert - Green tea

Tè verde giapponese vivace e fresco.
Un sencha molto piacevole al mattino € 5



L'HERBORISTE N°108 BIO

Infusion - Herbal tea

Infuso senza teina di verbena, arancia e menta,
riconosciuti per le loro proprietà lenitive € 5

SPECIAL TEA a rotazione



MILKY OOLONG BIO

Oolong - Oolong tea

Tè biologico ispirato ai tè taiwanesi,
dal gusto naturalmente cremoso
con note di burro e vaniglia € 5



MELANGE DU CAP

Rooibos - Rooibos tea

Miscela golosa di rooibos, cacao e vaniglia, senza teina
e ideale da gustare durante tutta la giornata € 5

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA € 6

8-10-14

*Possono mangiarlo anche le donne in dolce attesa,
chiedi consiglio al nostro staff!*

CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO BIANCO € 6

10-14

BROWNIES ALLA CASTAGNE CON CREMA CALDA ALLO ZABAIONE € 6

1-8-10-14

TORTINO CALDO DI MELA* E CANNELLA CON CREMA AL MASCARPONE € 6

8,10,14

SORBETTO € 4

sorbetto della settimana

CAFFÈ

Caffè € 1,8

Caffè Deca € 1,9

Caffè Macchiato € 1,8

Caffè Corretto € 2

Cappuccino € 2

* prodotto surgelato

BEVANDE

Acqua Naturale/ Frizzante 50cl 1,5€

Coca Cola Bottiglietta 4€

Coca Cola Zero Bottiglietta 4€

Coca Cola Piccola/Media 3/5€

Sprite Bottiglietta 4€

Fanta Bottiglietta 4€

The Pesca / Limone 4€

Kinley Tonic/Lemon/Ginger Beer 3,5€

Chinotto 4€

Crodino/Gingerino 3,5€

Red Bull 4€

Tassoni 3,5€

GRAPPE E AMARI

Grappa Storica Nera € 6,5

Grappa Poli Sarpa € 5

Grappa Of € 6,5

Amarone Bonollo Grappa Poli € 5,5

Sarpa Oro € 6

Amari a partire da € 4

Whisky a partire da € 4,5

Rum a partire da € 6

