

**VOLUMEDUE**  
burgeria birreria osteria



**BAMBOO**  
cocktail bar



## I NOSTRI AMERICANI E NON

### MILLEFIORI 8 €

Vermut, Bitter ai fiori di Sambuco,  
Amaro al Cubo, Soda

### L'AGRUMATO 8 €

Vermut al Bergamotto,  
Bitter al thè verde,  
Soda al pompelmo rosa

### L'ESTROSO 8 €

Vermut del Professore, Blend  
di bitter, Eccentrico, Chinotto

### AMERICAN EXPRESS 7,5 €

Vermut all'arancia, Blend  
di bitter, Velluto al caffè

## I CLASSICI

### PROFESSORE 7,5 €

Vermut del Professore,  
Campari, Soda

### ANTICA FORMULA 8 €

Vermut Antica formula,  
Bitter, Soda

### COCCHI 7,5 €

Vermut Cocchi,  
Bitter, Soda

### COCCHI 7,5 €

**DOPO TEATRO**  
Vermut Cocchi dopo Teatro,  
Bitter, Soda

### PUNT & MES 7 €

Vermut Punt & Mes,  
Bitter, Soda

### GAGLIARDO 7 €

Punt & Mes,  
Gagliardo Bitter, Soda

## ANALCOLICI

**PASSION PEACH** 5 €  
The Nero alla Pesca,  
Purea di Passion Fruit, Zucchero

**RED PASSION** 5 €  
The ai Frutti rossi,  
Purea di Fragola, Limone, Soda

**HUGO FREE** 5 €  
Soda al Sambuco,  
Foglie di menta, Lime, Zucchero

**VIRGIN GIN  
TONIC / LEMON** 6,5 €  
Tanqueray Alchol Free

**VIRGIN GIN FIZZ** 7,5 €  
Tanqueray Alchol Free,  
succo di Limone, Soda

**VIRGIN COLADA** 7 €  
Succo Ananas, Cocco, Lime

**VIRGIN MOJITO** 7 €  
Lime, zucchero di canna,  
Foglie di menta, Soda

**SHIRLEY TEMPLE** 7 €  
Ginger Ale,  
Sciroppo di Granatina

## APERITIVI BAMBOO

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

**SPRITZ** 4 / 4,5 €

**AMERICANO** 6 €  
Vermut, Bitter, Soda

**NEGRONI** 8 €  
Vermut, Bitter, Bulldog Gin

**BOULEVARDIER** 8 €  
Vermut, Bitter, Bourbon  
Whiskey

**MANHATTAN** 9 €  
Rye Whiskey, Cocchi,  
Angostura

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

ANALCOLICI   SPRITZ   AMERICANI



## COCKTAILS

### GIN TONIC

Bulldog Gin, Kinley Tonic

8 €

### DAIQUIRI

Rum bianco cubano, Lime, Zucchero

9 €

### MARGARITA

Tequila Espolon Blanco,  
Triple Sec, Lime, Zucchero

9 €

### GIN FIZZ

Bulldog Gin, Limone,  
Zucchero, Top soda

9 €

### OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey 101,  
Angostura, Zucchero

10 €

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Liquore al caffè, panna

9 €

### HORSE'S NECK

Cognac, Ginger Ale, Angostura

9 €

### LAST WORD

Bulldog Gin, Chartreuse Verde,  
Maraschino, Lime

9,5 €

### PALOMA

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

9 €

### WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Limone, Zucchero, Albume

9 €

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liquore al caffè, Zucchero, Caffè

8 €

### MARY PICKFORD

Rum bianco, Succo d'ananas,  
Maraschino, Granatina

8 €

### MAI TAI

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

9 €

### MOSCOW MULE

Vodka Skyy, lime, Ginger Beer

8 €

COCKTAILS

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**HIBU EIL** BELGIUM  
ALE (Italia) - 6.6% 33cl € 5,5

**HIBU ENTROPIA**  
ALE (Italia) - 4.5% 33cl € 5,5

**HIBU DAMA BIANCA**  
WHITE IPA (Italia) - 5.5% 33cl € 5,5

**HIBU GOTHA**  
TRIPEL (Italia) - 7.7% 33cl € 5,5

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

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

**ICHNUSA NON FILTRATA** 30cl € 4

**CERES** € 4,5

**TENNET'S** € 4,5

**CORONA** € 5

**HEINEKEN** € 4

**MESSINA** € 4

## BIRRE ARTIGIANALI

» **BIRRIFICIO BIRRONE** 50cl 6,5 €

**SS46**  
Bavarian Helles - Bassa Fermentazione - 4,8% VOL

**BIRRETTIPA**  
IPA - Alta fermentazione - 6,5% VOL

**PUNTO G**  
Bock - Bassa Fermentazione - 6% VOL

**BRUSCA**  
Pills - Bassa Fermentazione - 4,8% VOL

» **BIRRIFICIO HYPE** 33cl 6 €

SCANSIONA IL QR CODE PER  
VEDERE LE BIRRE DISPONIBILI OGGI!



## BIRRE ALLA SPINA

### **HEINEKEN**

*LAGER - Paesi Bassi - 5%*

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

25cl € 3 / 50cl € 5,5

### **BEAVERTOWN LUPULOID**

*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

40cl € 6,5

### **KRUSOVICE**

*PILS - Repubblica Ceca - 5%*

Birra di piacevole amarezza e un delicato aroma.

30cl € 3,5 / 50cl € 6

### **MC FARLAND**

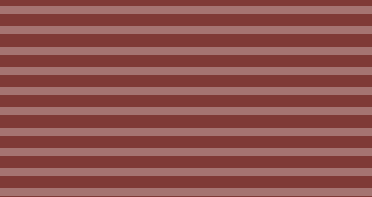
*RED ALE - Irlanda - 5.6%*

Schiuma candida e fine, compatta e persistente. Al naso si avvertono note fruttate, di cereale e di caramello

30cl € 3,5 / 50 cl € 6

PER GUSTARE  
IL MENÙ COMPLETO  
PASSA AL

**VOLUMEDUE**  
burgeria birreria osteria





## FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSINA ROSA.

**PATATINE FRITTE\*** € 5,5

1-8-10-12

**LE GOLOSE** € 8

patate fritte con bacon croccante  
e crema cacio e pepe  
1-8-10-12-14

**NUGGETS** € 6

**DI POLLO\*** 7 PZ

1-8-10-12

**PORCINI FRITTI** € 9

1-8-12

**ANELLI DI** € 5,5

**CIPOLLA\*** 7PZ

1-8-12

**RED** € 7

**JALAPENOS\*** 5PZ 

1-8-12

**MOZZARELLA** € 6

**STICK\*** 6PZ

1-8-12

**CROCCHETTE DI** € 6,5

**CACIO E PEPE\*** 6 PZ

1-8-12

**ALETTE** € 7,5

**DI POLLO BBQ**

6 PZ

1-8-12

**ALETTE** € 7,5

**DI POLLO HOT** 

6 PZ

1-8-12

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



Piccante



Vegetariano

## LE NOSTRE SALSE

**MAIONESE** € 0,5

3-10

**KETCHUP** € 0,5

1-2-3-4-10-11-13-14

**SALSINA 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

**SALSINA ALLA NDUJA** € 1,5

1-8

**GARLIC SAUCE** € 1

3-10

## 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

### ZUCCOTTO

€ 15

8-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, gorgonzola, bacon e zucca

### BAMBOORGER

€ 14

2-4-8-10-13-14

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

### BIG BAMBOO

€ 18

2-4-8-10-12-14

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

### AMERICAN CHEESEBURGER € 13,5

8-10-12-14

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

**Ascolta i consigli dello chef: completalo aggiungendo il bacon croccante +€ 1,5**

### ER CUPOLONE

€ 16,5

8-10-12-14

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

### SOTTOBOSCO

€ 17

2-3-8-10-11-12-14

Pane artigianale, battuta di manzo, crema di porcini, uovo all'occhio, scaglie di grana e salsa verde



## GLI SPECIALI

### **PORCONE**

3-8-10-12-14

Pane rustico con porchetta di maiale fatta in casa alla piastra, asiago, cipolla stufata, peperoni e maionese

€ 15

### **CALABRESE**

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionata 200gr, spianata calabra, cheddar, cipolla caramellata, cetriolo fermentato, salsa nduja e garlic sauce



€ 16

### **MONTANARO**

8-12-14

Pane artigianale, tomino, porcini fritti, zucca al forno



€ 14,5

### **VIOLET**

3-6-7-8-12-13

Pane artigianale, burger vegetale alla barbabietola, cappuccio viola fermentato e salsa al gorgonzola



€ 14

### **ER POLPETTA**

3-4-8-10-12-14

Pane artigianale, polpette di verdure, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, fontina, garlic sauce



€ 14,5

## CON IL PULLED CHICKEN

### **PULLED CHICKEN**

3-8-11-12-13-14

Pane artigianale, pulled chicken, cappuccio fermentato, asiago, insalata, pomodoro e salsa burger

€ 15

### **PULLED POLLO HOT**

3-8-10-11-12-14

Pane artigianale, pulled chicken, cheddar, cetriolo fermentato, insalata, pomodoro e salsa hot chili



€ 14,5

## CON LA COTOLETTA DI POLLO

### **UE' FIGA**

3-8-10-12-14

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

€ 14,5

### **CORDON BLEU**

3-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo, prosciutto cotto alla piastra, doppia fontina, insalata e salsa burger

€ 16

## MENÙ KIDS

€ 9

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

con pane artigianale  
Pane senza glutine

+ € 1,5

+ € 2

Se hai  
tanta fame e  
vuoi un **DOPPIO**  
Burger, Pulled o  
Cotoletta  
Richiedilo al  
nostro Staff!  
+ € 4,5

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

- Stracciatella € 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

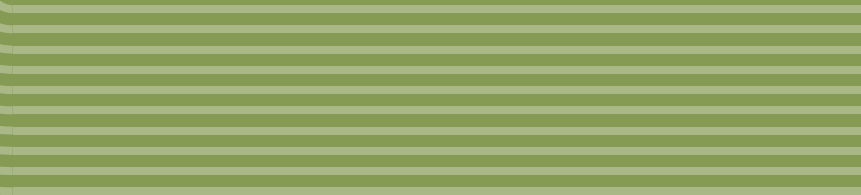
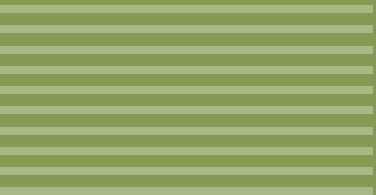


Vegetariano

# LA BURGERIA

PER GUSTARE  
IL MENÙ COMPLETO  
PASSA AL

**VOLUMEDUE**  
burgeria birreria osteria



## LE LINGUACCE

*Pinsa romana prodotta  
con le migliori farine italiane  
selezionate*

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

**CRUDO & STRACCIA** €14,5  
Crudo di Montagnana e  
stracciatella artigianale  
8-14

**AUTUNNALE** € 13  
Zucca,  
funghi e gorgonzola  
8-14



## LE TARTARE

**TARTARE DI FASSONA** € 18  
3-8-10-11-13  
Battuta di Fassona piemontese 180gr ai 18 ingredienti,  
senape in grani e crostoni di pane caldo a parte

**TARTARE DI FASSONA  
AI PORCINI** € 16  
8-10-11-14  
Battuta di Fassona piemontese 120gr con  
crema di porcini, salsa verde, tuorlo d'uovo,  
scaglie di grana e porcini fritti\*.  
Servito con crostoni di pane caldo

**BATTUTA DI FASSONA** € 16  
3-8  
Battuta di fassona piemontese 180gr condita con olio,  
sale e pepe. Crostoni caldi e senape in grani a parte

**TARTARE DI FASSONA  
AL TARTUFO NERO** € 20  
1-8-14  
Battuta di fassona piemontese 180gr condita  
con tartufo nero, robiola, nocciole in salsa  
e burro al tartufo. Servito con crostoni di pane caldo

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Vegetariano

# LINGUACCE E TARTARE

# LA NOSTRA CANTINA

## VINI DELLA CASA

**Prosecco** 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Serena

**Cabernet** 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Maccari



## BOLLE

**Monsupello** 36 €  
LOMBARDIA - Pas Dosé Nature VSQ da Pinot Nero s.a

**Monsupello** 38 €  
LOMBARDIA - Brut Rosé VSQ da Pinot Nero s.a.

**Bertè & Cordini** 19 €  
LOMBARDIA - Pinot Nero Spumante Blanc de Noir

**Soligo** 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

## VINI BIANCHI

**Vigna del Lauro** € 4 € 23  
FRIULI VENEZIA GIULIA - Friulano collio Doc

**Roeno Roberta Fugatti** € 22  
TRENTINO-ALTO ADIGE - Pinot Grigio

**Tenuta Rovaglia** € 4,5 € 22  
LOMBARDIA - Lugana

**Specogna** € 30  
FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla Gialla

**Filò delle Vigne** € 36  
VENETO - Calto delle Fate

**Meali** € 17  
VENETO - La Donna Cavatappi Bianco

**Audarya** € 4 € 21  
SARDEGNA - Vermentino di Sardegna

**Antinori Bolgheri** € 29  
TOSCANA - Vermentino Tenuta Guado al Tasso

**Bishop's Leap** € 28  
NUOVA ZELANDA - Marlborough Sauvignon Blanc

**Lisa Bunn Riesling** € 30  
GERMANIA - Trocken Fleissiges Lieschen Busy Lizzie

**Gewurtztraminer KIES** 5 € 28 €  
ROENO - Trentino Alto Adige

**Falaghina Igp** 4€ 21€  
LA CAPRANERA - Campania

## VINI ROSSI

					
<b>Filò Delle Vigne</b> VENETO - Volo		€ 19	<b>Prunotto</b> PIEMONTE - Ochetti Langhe Doc - Nebbiolo		€ 33
<b>Filò Delle Vigne</b> VENETO - Vigna Cecilia		€ 28	<b>Poderi Aldo Conterno</b> PIEMONTE - Barolo Bussia 2017		€ 87
<b>Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Campo Bastiglia"</b> CA RUGATE – Veneto	5,5 €	28 €	<b>Ventolaio</b> TOSCANA - Rosso Toscana Sentiero Del Fante Igt	€ 4	€ 19
<b>Io Mazzucato</b> VENETO - Cabernet Sauvignon Breganze Doc	€4,5	€ 24	<b>Ventolaio</b> TOSCANA - Rosso di Montalcino Doc		€ 30
<b>Zenato</b> VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"		€ 33	<b>Antinori</b> TOSCANA - Villa Antinori Toscana Igt Rosso		€ 32
<b>Ca' Rugate</b> VENETO - Amarone della Valpolicella Docg Punta 470		€ 60	<b>Tenuta di Lilliano</b> TOSCANA - Chianti Classico Docg		€ 27
<b>Maeli</b> VENETO - La Donna Cavatappi Rosso	€ 4	€ 17	<b>Grattamacco</b> TOSCANA - Bolgheri Rosso Doc		€ 55
<b>Zoff</b> FRIULI VENEZIA GIULIA - Merlot Colli Orientali		€ 21	<b>La Braccessa</b> TOSCANA - Sabazio Rosso di Montepulciano Doc		€ 23
<b>Aichholz Pinot Nero</b> ALTO ADIGE - Pinot Nero Alto Adige Doc	€ 5,5	€ 29	<b>La Braccessa</b> TOSCANA - Achelo Cortona Doc syrah		€ 27
<b>Cantine di Soliera</b> EMILIA - Lambrusco Salamino S.Croce		€ 17	<b>Montevetrano</b> CAMPANIA - Core Rosso - Igt Campania		€ 30
<b>Prunotto</b> PIEMONTE - Bansella Nizza Docg		€ 27	<b>Masseria Cuturi</b> PUGLIA - Chidro Doc Primitivo di Manduria		€ 30
			<b>Zoff</b> FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce	500ml	€ 16





## DOLCI FATTI IN CASA

**TIRAMISÙ DELLA CASA** € 6  
8-10-14

**MOUSSE CALDA AL CIOCCOLATO  
FONDENTE E GELATO  
VARIEGATO ALL'AMARENA** 14 € 6 

**FREGOLOTTA ALLA  
FRUTTA SECCA FATTA IN CASA  
E VERDUZZO PASSITO** € 10  
1-7-8-10-14

**CHEESECAKE CON BISCOTTO  
AL CACAO E SALSA MOU  
AGLI ARACHIDI** 1-8-10-14 € 6,5

**SORBETTO** € 4  
sorbetto alla frutta di stagione  
fatto in casa 

## CAFFÈ

Caffè 1,5 €  
Caffè Deca 1,7 €  
Caffè Macchiato 1,5 €  
Caffè Corretto 2 €  
Cappuccino 2 €



Gluten free

## BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante 70cl 2 €  
Coca cola 4 €  
Coca cola Zero 4 €  
Fanta 4 €  
The Pesca/ Limone 3,5 €  
Kinley Tonica / 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 € 5,5  
Grappa Poli € 5

### Sarpa Oro

Amari a partire da € 4  
Whisky a partire da € 4,5  
Rum a partire da € 6

