

VOLUMEDUE
burgeria birreria osteria



BAMBOO
cocktail bar

I NOSTRI AMERICANI

ROSEMARYCANO 7,5 €

Carpano, Campari,
Amaro al rosmarino, Soda

IL FURIOSO 8,5 €

Punt & Mes, Amaro
Furente, Blend di bitter,
Aria di Gin al limone

MEXICANO 8 €

Vermut al Cacao, Campari,
Amarica Mezcal, 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 e Mes, Gagliardo
Bitter, soda

ANALCOLICI

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

VIRGIN GIN FIZZ 7,5 €
Tanqueray Alcohol Free,
succo di Limone, Soda, zucchero

VIRGIN COLADA 7 €
Succo Ananas,
Latte di cocco, Lime

PASSION PEACH 4,5 €
The Nero alla Pesca, Pura di
Passion Fruit, Zucchero

FLOWER-BERRY 4,5 €
Earl Grey Tea, Pura di Lampone,
Sambuco

STRAWBERRY CHERRY 4,5 €
The ai Frutti rossi, Pura di
Fragola, Soda alla Ciliogia

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

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

SHIRLEY TEMPLE 7 €
Ginger Ale, Sciroppo di
Granatina

GRAPE SOUR 7,5 €
Sweet & Sour al Passion Fruit,
Soda Pompelmo rosa,
Magic Velvet

SPRITZ BAMBOO

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

MELA RIDO 7,5 €
Bulldog Gin, Sciroppo Mela
Verde, Limone, Tonica

AMERICANO 6 €
Vermut, Bitter, Soda

NEGRONI 8 €
Vermut, Bitter, Bulldog Gin

SPRITZ 4 / 4,5 €

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

GLI DEI DELL'OLIMPO

DIONISO

*Dolce, Rinfrescante,
Cremoso*

Bulldog Gin, liquore
alla Pera, Cordiale
Menta e Cetriolo,
Magic Velvet

10 €

ARES

*Piccante, Erbaceo,
Aromatico*

Cachaça infusa al
jalapeños, Mezcal,
Chartreuse Giallo,
Lime, Spuma di
Basilico

10 €

AFRODITE

*Dolce, Fruttato,
Nocciolato*

Kraken Rum, Vermut
al Cacao, Orzata,
Limone, Soda alla
Ciliegia

10 €

DEMETRA

*Floreale, Erbaceo,
Acidulo*

Bourbon Whiskey,
Amaro del Capo,
Purea al Passion
Fruit, Soda al
Sambuco, Lime a
spicchi, zucchero,
Ghiaccio pilè

10 €

APOLLO

*Fruttato, Speziato,
Esotico*

Vodka infusa alla
Vaniglia, Polpa di
Mango, Sciroppo allo
Zenzero e Paprica
Dolce, Limone

10 €



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 €

COSMOPOLITAN

Vodka Skyy, Triple Sec, Lime, Cranberry

8 €

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol,
Chartreuse Giallo, Lime

9 €

SINGAPORE SLING

Bulldog Gin, Liquore alla ciliegia, Cointreau, DOM
Bénédictine, Lime, Ananas, Granatina, Angostura

10 €

PALOMA

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

9 €

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Limone, Zucchero, Albume

9 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Skyy, Liquore al caffè, Zucchero, Caffè

8 €

DARK 'N' STORMY

Rum scuro, Ginger Beer

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 ELI BELGIUM ALE - Italia - 6,6%	33cl 5,5€
HIBU ENTROPIA ALE - Italia - 4,5%	33cl 5,5€
HIBU GOTHA TRIPLEL - Italia - 7,7%	33cl 5,5€
BEAVERTOWN GAMMA RAY APA - Regno Unito - 5,4%	33cl 6€
DAURA DAMM SENZA GLUTINE Lager - Spagna - 5,4%	33cl 5€
HEINEKEN 0.0 Lager - Paesi Bassi - 0%	33cl 4€
ICHNUSA Non Filtrata	50 cl 5€
CERES	4,5€
TENNET'S	4,5€
CORONA	5€
HEINEKEN	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
Pils - 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 €

BLANCHE DE BRUXELLES

BLANCHE - Belgio - 4,5%

La nota agrumata è immediatamente percepibile, segue anche un cenno floreale e delicato di spezie.

33cl 4 € / 50cl 6,5 €

KRUSOVICE

PILS - Repubblica Ceca - 5%

Birra di piacevole amarezza e un delicato aroma.

30cl 3,5 € / 50cl 6 €

BEAVERTOWN NECK OIL

SESSION IPA - Regno Unito - 4,3%

I malti Pale donano alla birra un corpo deciso sul quale spiccano le note tropicali dei luppoli aggiunti in dry hopping.

20cl 3,5 € / 40cl 6 €

LAGUNITAS

IPA - Stati Uniti - 6,2%

Birra equilibrata caratterizzata da un mix di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e una gradevole nota finale amara.

40cl 6 €

HIBU AVANTI MARCH

SAISON SPICY - Italia - 6,5%

Schiuma massiccia, persistente, densa, di colore dal bianco all'avorio. Evidenti caratteristiche speziate in cui pervengono note di pepe e zenzero. Birra secca e sexy.

30cl 4,5 €

BIRRE

LE LINGUACCE

Pinsa romana prodotta con le migliori farine italiane selezionate

SFIZIOSA

€ 14

Mortadella igp, stracciatella
Purolatte e granella di pistacchi
1-8-14

NORMA

€ 12,5

Salsa di pomodoro, melanzane
fritte, ricotta affumicata
8-14-13

ROMA CAPOCCIA

€ 14

Porchetta di Ariccia, provola
affumicata, patate al forno al
rosmarino
8-14

FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSA 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

NACHOS € 15
consigliato per 2



Piatto di nachos con chili con carne piccante, guacamole, e panna acida

Completalo aggiungendo + € 2
la salsa cacio e pepe 3-11-13-14

NUGGETS € 6

DI POLLO* 7 PZ

1-8-10-12

CROCCHETTE € 6,5

DI PULLED PORK* PZ 6

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

CRISPY BBQ € 7,5

WINGS* 6 PZ

1-8-12

CRISPY HOT € 7,5

WINGS* 6 PZ

1-8-12



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

ROASTED SMOKED € 1

3-10-13

BBQ € 1

2-4

BURGER € 0,5

3-8-10

HOT CHILI € 1

8

GARLIC SAUCE € 1

3-10

* 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

CICCIOBURGER

€ 17

Bun artigianale, burger 200gr di manzo selezionato da Macelleria Favero, insalata, provola affumicata, porchetta di Ariccia, anelli di cipolla, salsa roasted smoked 3-8-10-12-13-14

BAMBOORGER

€ 14

Bun artigianale, burger 200gr di manzo selezionato da Macelleria Favero, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante, insalata e salsa bbq 2-4-8-10-13-14

CHEESEBURGER

€ 13,5

Bun artigianale, burger 200gr di manzo selezionato da Macelleria Favero, cheddar, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa burger 3-8-10-14

**Completalo aggiungendo il bacon
croccante**

+ € 1,5

ER CUPOLONE

€ 16,5

Bun artigianale, burger 200gr di manzo selezionato da Macelleria Favero, guancialetto, uovo morbido, crema cacio e pepe home made 8-10-14

ASTRACHAN

€ 17

Bun artigianale, battuta di manzo, insalata, pomodoro, stracciatella Purolatte e salsa osteria 2-3-8-10-11-13-14

ROSA-BEEF

€ 15

Bun artigianale, roastbeef marinato al timo e miele, scaglie di grana, insalata, pomodoro, cipolla marinata e meatsauce 2-3-8-10-11-13-14

IL VEGETARIANO

ER POLPETTA

3-4-8-10-14

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



€ 14,5

BEYOND BURGER

3-8-10-14

Bun artigianale, burger vegetale Beyond, cappuccio viola, stracciatella, maionese



€ 15

ZIO TOBIA



€ 14

8-10-14

Bun artigianale, tosellina alla piastra, melanzana fritta, pomodoro, insalata, salsa di pomodoro e garlic sauce

AGGIUNTE O VARIAZIONI a partire da +€ 0,5

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

CON IL PULLED PORK

PULLED PORK SMOKED € 14,5

2-3-8-10-13-14

Bun artigianale, pulled pork, provola affumicata, insalata, pomodoro e salsa smoked

PULLED PORK HOT



€ 15

2-3-8-10-13-14

Bun artigianale, pulled pork, fontina, cappuccio viola e salsa hot chili

CON IL POLLO

UE' FIGA

3-8-10-14

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

€ 14,5

TEMERARIO

3-8-10-14

Bun artigianale, cotoletta di pollo, bacon croccante, fontina, insalata e garlic sauce

€ 15

MENÙ KIDS

Hamburger di manzo 200g
o cotoletta* o Beyond
burger vegetale*
serviti con patatine fritte
con bun artigianale

€ 9
+ € 1,5

Se hai tanta fame
e vuoi un **DOPPIO**
Burger,
Pulled o Cotoletta
+ € 4,5

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

LA BURGERIA

I NOSTRI PIATTI

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI € 16

consigliato per 2 persone 8-14

Tagliere di affettati della tradizione veneta con stracciatella Purolatte, giardiniera

TACOS DI PULLED € 6 al pz

2-3-10-13-14

Tacos di mais ripieno di pulled pork home made con cappuccio viola marinato e salsa BBQ

TACOS VEGETALE € 6 al pz

2-8-14

Caponata siciliana e panna acida

CAPONATA SICILIANA € 10

3-8-14

Melanzane, carote, zucchine, peperoni, pinoli, uvetta, cipolla in agrodolce e burrata artigianale Purolatte, crostini di pane

PRIMI

CACIO E PEPE € 12

8-14

Mezzemaniche con crema di pecorino e pepe tostato

CARBONARA DELL'OSTERIA € 13

8-10-14

Mezzemaniche con crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante

PAPPA AL POMODORO € 11,5

1-2-4-8-11-13-14

Pappa al pomodoro con scaglie di grana e basilico, crostini di pane

PACCHERI PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E GAMBERO € 17

1-8-9-10-14

Pacchero all'uovo con pesto di pistacchi, stracciatella Purolatte e tartare di gambero rosso

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

PASTA SENZA GLUTINE + € 1,50 \ Servizio osteria attivo fino alle 22.30

SECONDI

ROASTBEEF MARINATO

2-3-7-11-13

Roastbeef irlandese marinato con timo e miele servito con il suo tocio e verdure di stagione

€ 15,5

HUMMUS MEDITERRANEO

4-8

Hummus di ceci, basilico e olive servito con crostini caldi e verdure di stagione



€ 13,5

GALLETTO NOSTRANO

2-3-8-10-11-13-14

Galletto nostrano intero arrosto, servito con patata al cartoccio e salsa osteria

€ 18,5

CAESAR SALAD

10-14

Insalata mista, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e tagliata di pollo cbt e bacon croccante



€ 14

MANZA SALAD

3-8-10-11-13

Bocconcini di manzo con verdure croccanti marinate, salsa ai 18 ingredienti e crostini di pane

€ 15

FILETTO IRLANDESE ALLA PIASTRA

Filetto di manzo irlandese alla piastra servito con patate al forno

€ 24

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo irlandese servita con patate al forno

€ 17,5

BISTECCA ALLA FIORENTINA

La bistecca alla Fiorentina, 1300g circa

€ 7/etto

FILETTO DI PATANEGRA

3-11

Filetto di patanegra alla piastra e patate al forno

€ 17,8



PIOVRA & HUMMUS

3-4-5-11-14

Piovra fritta, hummus di ceci, basilico e olive, stracciatella Purolatte

€ 18,5

CONTORNI



€ 5

- Piselli* in tecia
- Patate arrostate al rosmarino
- Patate fritte*8-10
- Insata mista, corote e pomodorini
- Verdure al forno di stagione

LE TARTARE

TARTARE DI

€ 18

FASSONA

3-8-10-11-13

Battuta di Fassona piemontese ai 18 ingredienti, crostini di pane caldi e senape in grani servita a parte

TARTARE DI FASSONA

€ 19

ALLA MEDITERRANEA

3-8-14

Battuta di Fassona piemontese con cuore morbido di Burrata condita con capperi, olive, pomodori secchi, senape in grani e crostini di pane caldo serviti a parte

BATTUTA DI

€ 16

FASSONA

3-8

Battuta di Fassona piemontese condita con olio, sale e pepe. Crostini caldi e senape in grani a parte

CEVICHE DI



FASSONA

11-13-14

Battuta di Fassona condita con cipolla marinata, pomodorini, lime, erba cipollina, cetrioli, peperoncino e panna acida

€ 19,5

TARTARE DI



TONNO

11,13,14

Tartare di tonno, yogurt greco, avocado, pomodoro ed erba cipollina

€ 18,5

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

OSTERIA

LA NOSTRA CANTINA

BOLLE

		
Prosecco Doc Millesimato Extra Dry SOLIGO - Veneto	4 €	20 €
Trento Doc Brut ENDRIZZI - Trentino Alto Adige	5,5 €	33 €
Prosecco Superiore Docg Brut FOLLADOR - Valdobbiadene		24 €
Brut Rosè VSQ Uva Pinot Nero s.a. MONSUPELLO - Lombardia		38 €
Pas Dosè Nature VSQ Uva Pinot Nero s.a. MONSUPELLO		36 €
Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut BELLAVISTA - Lombardia		50 €

VINI BIANCHI

		
Falanghina Igp LA CAPRANERA - Campania	4€	21€
Vermentino di Sardegna Doc AUDARYA - Sardegna	4 €	21 €
Lugana Doc TENUTA ROVEGLIA - Lombardia	4,5 €	22 €
Gewurtztraminer KIES ROENO - Trentino Alto Adige	5 €	28 €
Chardonnay IGT VIGNA DEL LAURO - Friuli Venezia Giulia	4,5 €	23€
Riesling MONSUPELLO - Lombardia		22 €
Pinot Grigio Roberta Fugatti ROENO - Trentino Alto Adige		21 €
Ribolla Gialla COLUTTA - Friuli Venezia Giulia		30 €
Marlborough Sauvignon Blanc BISHOP'S LEAP - Nuova Zelanda		28 €

VINI ROSSI



**Valpolicella
Superiore Ripasso Doc
"Campo Bastiglia"**
CA RUGATE - Veneto

5,5 €

28 €

**Cabernet
Sauvignon Doc**
MAZZUCATO - Breganze Veneto

4,5 €

24 €

Pinot Nero Doc
KOSSLER - Trentino Alto Adige

5 €

30 €

**Sangiovese Sentiero
del Fante IGT**
VENTOLAIO - Toscana

4€

19€

Peppoli Chianti Classico
ANTINORI - Toscana

29 €

Villa Atinori Igt Rosso
ANTINORI - Toscana

32 €

Volo
FILO DELLE VIGNE - Veneto

19 €

Vigna Cecilia
FILO DELLE VIGNE - Veneto

28€

**Valpolicella Superiore
Ripasso Doc "Ripassa"**
ZENATO - Veneto

33 €

Monsupè Merlot
MONSUEPPELLO - Lombardia

21 €

**Mosaico rosso
riserva 2008**
MONSUEPPELLO - Lombardia

38 €

**Lambrusco Salamino
S.Croce**
SORBARA - Emilia

20 €

Bansella Nizza D.O.C.G
PRUNOTTO - Piemonte

30 €

Rosso di Montalcino
IL POGGIONE - Toscana

28 €

Negroamaro Puglia Igt
TORMARESCA - Puglia

19 €

Achelo Cortona Doc syrah
LA BRACCESCA - Toscana

27 €

Core Rosso Igt
MONTEVETRANO - Campania

30 €

Chidro Doc Primitivo di Manduria
MASSERIA CUTURI - Puglia

30 €

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA

8-10-14

€ 6

CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO

10-14



€ 6

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO CON GRANELLE CROCCANTI

1-8-10-14

€ 7

TARTELLETTA CON CREMA DIPLOMATICA E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

1-8-10-14

€ 6.5

SORBETTO

sorbetto alla frutta di stagione
fatto in casa



€ 4

CAFFÈ

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



Gluten free

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante	50cl	1,5 €
Acqua Naturale / Frizzante	70cl	2 €
Coca cola		4 €
Coca cola Zero		4 €
The Pesca/ Limone		4 €
Fanta		4 €
Chinotto		4 €
Kinley Tonica / Lemon / Ginger Beer		3,5 €
Fever Tree Mediterranean		4 €
Acqua Brillante		4 €
Crodino / Gingerino		3,5 €
Tassoni		3,5 €
Red Bull		4 €
Succo di frutta		3 €

GRAPPE E LIQUORI

Grappa 903 Bianca	4,5 €
Grappa Bassanina	3,5 €
Grappa Storica Nera	6,5 €
Grappa Poli Sarpa	5 €
Grappa Poli Sarpa Oro	5,5 €
Grappa Of Amarone Bonollo	6,5 €
Grappa 903 Barrique	5 €
Amari	a partire da 4 €
Whiskey	a partire da 4,5 €
Rum	a partire da 4,5 €
Gin Tonic / Lemon	a partire da 8 €
Vodka Tonic / Lemon	a partire da 7,5 €
Cocktail	a partire da 8 €

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei prodotti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.
Elenco degli ingredienti o considerati allergeni utilizzati in questo esercizio.

1. frutta a guscio
2. sedano
3. senape
4. sesamo
5. molluschi
6. lupino
7. solfiti
8. glutine
9. crostacei
10. uova
11. pesce
12. arachidi
13. soia
14. lattosio