



BAMBAISSA RESTAURANT LUNCH

I crudi di mare / *Raw from the sea*

| | |
|--|----|
| Plateau di ostriche della Normandia 6 pezzi <i>Oysters from Normandie 6 Pieces</i> | 30 |
| Scampi del Tirreno e gamberi rossi di Mazara <i>Tirrenian scampi and red prawns from Mazzara</i> | 45 |
| Tartare di tonno Yogurt, erba cipollina, ginger e pompelmo rosa <i>yogurt, chives, jinger and pink grapefruit</i> | 30 |

Le insalate / *Mix salads*

Insalata Greca 26

Pomodori datterini, cetrioli, cipolle di Tropea, peperone verde
olive nere, feta, dressing all'aceto balsamico

*Datterini tomatoes, cucumber, Tropea red onion, green pepper
Black olives, feta cheese, balsamic vinegar dressing*

Insalata del nostro orto v 20

Lattuga iceberg, rucola, soncino, radicchio, pomodori, carote,
cetrioli, olio evo

*Lettuce iceberg, rocket, red chicory, tomatoes, carrots, cucumber,
extra-virgin-olive oil*

Insalata Caesar 28

Lattuga iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano,
salsa Caesar

*Lettuce iceberg, chicken breast, crispy bread, parmesan cheese,
Caesar sauce*

Verdure alla griglia v 22

Melanzane, pomodori, peperoni, zucchine, indivia belga

Aubergines, tomatoes, red peppers, zucchini, Belgian endive

Antipasti / Starters

| | |
|---|----|
| Vaporata di mare | 28 |
| con calamari, polpo, crostacei e verdure croccanti <i>Steamed squids, octopus, crustaceans, crispy vegetables</i> | |
| Polpo arrostito | 30 |
| indivia belga all'arancia, timo e la sua maionese <i>Roasted octopus, orange flavored endive, thyme and mayonnaise</i> | |
| Capesante | 30 |
| fagioli schiacciati, cipolla rossa all'agro, chips di cinta senese, olio al finocchietto <i>Scallops, local white beans, red onion, cinta senese ham, fennel flavored oil</i> | |
| Melanzane | 24 |
| fondenti e brasate con burrata, pomodoro e basilico <i>Crispy aubergines, burrata cheese, tomato and basil</i> | |
| Battuta di manzo | 28 |
| zabaione alla senape ed erba cipollina <i>Beef tartar, chives and mustard eggnog</i> | |

Primi / *First courses*

| | |
|--|----|
| Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo” | 30 |
| gamberi nostrali e liquirizia <i>Risotto Carnaroli “Riserva San Massimo”, local prawns and licorice</i> | |
| Paccheri trafilati | 28 |
| ai frutti di mare, pesto alla menta e lime <i>Homemade paccheri with sea food, mint flavored pesto and lime</i> | |
| Gnocchi di patate viola | 26 |
| fiori di zucca e ricci di mare <i>Homemade potatoes gnocchi, zucchini flowers and sea urchins</i> | |
| Ravioli | 25 |
| di burrata, pomodori pachino e basilico <i>Stuffed ravioli with burrata cheese, pachino tomatoes and basil</i> | |
| Spaghetti alla chitarra | 24 |
| Cacio e pepe <i>Homemade spaghetti cheese and pepper</i> | |

Secondi / *Main courses*

| | |
|---|-------|
| Filetto di rombo | 36 |
| cotto sulla pelle, verdure croccanti e salsa verde all'italiana <i>Turbot fish fillet, crunchy vegetables and Italian green sauce</i> | |
| Calamari farciti | 32 |
| e pappa al pomodoro <i>Stuffed calamari and tomato bread</i> | |
| Fritto del mediterraneo | 35 |
| Gamberi, calamari, sogliola, verdure croccanti e maionese al wasabi <i>Fried shrimps, calamari, sole fish, vegetables and wasabi flavored mayonnaise</i> | |
| Il pescato del giorno | 12/hg |
| secondo il mercato <i>Catch of the day depending the market</i> | |
| Filetto di manzo al vecchio Chianti | 36 |
| con insalata di spinaci e patate arrostate <i>Beef fillet with spinach and roast potatoes</i> | |

Dolci e frutta

| | |
|--|-----------|
| Dolci tentazioni al cucchiaino | 18 |
| Tiramisù oppure | |
| Cheese cake oppure | |
| Mousse alla yogurt | |
| <i>Selection of daily homemade dessert</i> | |
| <i>Tiramisù or</i> | |
| <i>Cheese cake or</i> | |
| <i>Yogurt flavored mousse</i> | |
| | |
| Coppa di gelati o sorbetti misti | 15 |
| <i>Mixed ice cream</i> | |
| | |
| Tagliata di frutta fresca | 15 |
| <i>Fruit salad</i> | |

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DAIRY PRODUCTS,
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004 (ALLEGATO 3, SEZIONE
8, CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O
PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/2004 (ATTACHMENT 3, SECTION
8, CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY
RAW, HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN
THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*

COPERTO – COVER CHARGE € 5,00