



LUNCH MENU

Crudi di pesce *Raw seafood*

Gran crudo del Mediterraneo

fresca selezione di crudi secondo disponibilità del mercato

Mediterranean raw seafood

fresh selection of raw products according to market availability

48

Verticale di ostriche

degustazione di tre differenti tipologie di ostriche (6pz)

Oysters platter

tasting of three different quality of oysters (6pcs)

37

Trilogia di tartare

la migliore selezione di pescato fresco del giorno,
battuto al coltello e servito con i suoi condimenti

Tartare trilogy

*Best selection of knife-cut fresh catch of the day,
served with its condiments*

32

Carpaccio di astice Bretonne

servito con Caviale Oscietra (10gr)
e la nostra maionese all'aglio

Breton lobster Carpaccio

*served with Oscietra Caviar (10g)
and our garlic mayonnaise*

65



Antipasti Freddi *Cold Appetizers*

Tagliere di salumi di mare
trittico di salume di mare artigianale

Platter of seafood cold cuts
triptych of artisan seafood salami

32

Salmone marinato alle erbe
le sue uova ed emulsione di avocado

Herb marinated salmon
its eggs and avocado emulsion

28

Tartare Bambaissa
tartare di fassona Piemontese battuta al coltello,
con caviale Siberiano (10gr) e panna acida

Bambaissa tartare
knife cuts of Piemontese fassona beef tartare,
with Siberian caviar (10g) and sour cream

38

Vitello tonnato Augustus
fettine di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa tonnata e caviale di tartufo nero

Augustus Veal
low temperature veal escalope
with tuna sauce and black truffle caviar

26



Antipasti Caldi *Warm Appetizers*

Polpo croccante

granfia di polpo alla plancia, stracciatella,
maionese al nero di seppia, pomodorini confit e maggiorana

Crispy octopus

*grilled octopus tentacle, stracciatella cheese, squid ink mayonnaise,
confit cherry tomatoes and marjoram*

28

Insalata di aragosta e capesante

serviti con topinambur e salsa alla Bagna càuda

Spiny Lobster and scallop salad

served with Jerusalem artichokes and Bagna càuda sauce

32

Baccalà alla Guinness

filetto di baccalà pastellato alla Guinness
con caponata di verdure di stagione

Cod fish with Guinness

Guinness battered cod fillet with seasonal vegetable caponata

24



Zuppe *Soup*

Zuppa di verdure

verdure miste di stagione con orzo perlato

Pottage

mixed seasonal vegetables with pearl barley

20

Crema di piselli e calamaretti in sauté

Peas and sautéed squid cream

24

Crema di broccoli e gamberi

Broccoli and prawns cream

24

Zuppa di pesce

filetto deliscato di pesce, vongole, scampi, gamberi, seppie

Fish soup

boneless fish fillet, clams, langoustine, shrimp, cuttlefish

35



Primi piatti *First courses*

Risotto con scampi

mantecato con crema di asparagi,
scampi arrostiti alla maggiorana

Risotto with scampi

*creamed with asparagus cream,
roasted langoustine with marjoram*

28

Spaghetti di farro

pomodori datterini freschi, ricotta e basilico

Spelled spaghetti

fresh plum tomatoes, ricotta cheese and basil

22

Linguine riccio e vongole

saltate nella loro acqua e finite con ricci a crudo

Linguine sea urchin and clams

sauté in their water and served with raw sea urchins

28

Spaghettono alle arselle

il classico spaghetti della Versilia con arselle sgusciate

Spaghetti with clams

classic spaghetti dish from Versilia with shelled clams

36

Spaghetti Bambaissa

spaghetti con calamaretti, scampi, gamberi e frutti di mare

Spaghetti Bambaissa

spaghetti with calamari, langoustine, shrimps and shellfish

28



Tonnarello all'acciuga

tonnarello al nero, crumble di pane alla curcuma, acciuga

Anchovy tonnarello

squid ink tonnarello, turmeric flavored bread crumble, anchovy

26

Tagliolino all'aragostella

pasta fresca, bisque, aragostella alla plancia

Tagliolini with lobster

fresh pasta, bisque, grilled lobster

28

Tagliolino scampi e tartufo

pasta fresca, bisque, scampi alla plancia, tartufo nero

Tagliolino langoustine and truffle

fresh pasta, bisque, grilled langoustine, black truffle

32

Tordelli alla Versiliese

tortelli artigianali di misto carne con ragout di carne

Tordelli Versiliese

artisanal mixed meat tortelli with meat ragout

26



Secondi piatti *Second courses*

Pescato del giorno

la selezione dello chef del pescato fresco di giornata

Catch of the day

chef's selection of fresh catches of the day

12/hg

Filetto di orata

al burro d'erbe, tartufo nero, crema di puntarelle

Sea bream fillet

with herb butter, black truffle, chicory cream

32

Filetto di branzino

in guazzetto di calamari e frutti di mare

Sea bass fillet

with calamari and seafood stew

28

Lingotto di salmone

al ginger e lime, cotto a bassa temperatura, sauté di spinaci

Low temperature salmon ingot

with ginger and lime, sautéed Spinach

32

Frittura di calamari, gamberi e verdure

Fried calamari, shrimps and vegetables

28



Carrè di agnello Gallese

cotto a bassa temperatura 24h, carciofo alla giudia

Low temperature Welsh lamb rack

cooked for 24 hours, fried artichokes

39

Galletto al carbone

marinato alla senape, patate alle spezie e verdure croccanti

Charcoal rockereel

mustard marinated, spicy potatoes and crispy vegetables

29

Chicken Burger

coscia disossata di pollo, marinata e cotta a bassa temperatura,
avocado, salsa guacamole,
servito con patatine fritte

Chicken Burger

*marinated and low temperature cooked boneless chicken thigh,
avocado, guacamole sauce,
served with french fries*

20

Bambaissa Burger

hamburger di manzetta Prussiana al coltello in panino di patate,
salsa alla barbabietola, cheddar, pomodoro, insalata,
servito con patatine fritte

Bambaissa Burger

*knife cutted Prussian beef burger in potato bun, beetroot sauce,
cheddar cheese, fresh tomato, lettuce,
served with french fries*

24



BBQ

MARE *Seafood*

Pescato del giorno
Catch of the day
12 /hg

Scampi (5 pz)
Langoustine
55

Gamberoni (5 pz)
King Prawns
42

Astice
Lobster
18/hg

Grigliata mista di Mare
Mix grilled seafood
35

TERRA *Meat*

Costolette di agnello (4 pz)
Lamb ribs
36

Ribeye
lombata disossata di manzo
Ribeye
boneless sirloin beef sirloin
12/hg

Filetto di manzo (180gr)
Fillet of beef
35

Galletto
Cockerel
28



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

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINANTI SU TUTTI I PRODOTTI

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (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.

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

*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 ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3, SECTION 8,
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS

** 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



Elenco allergeni

Allergens list

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and shellfish products
- 3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
Seafood and seafood products
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts products
- 6 Soia e prodotti a base di soia
Soya and soya products
- 7 Latte e prodotti a base di latte
Milk and dairy products
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)
Nuts and their products
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and molluscs products



Antipasti / Appetizers

- Gran crudo del Mediterraneo / *Mediterranean raw seafood* 2-4-12-14
- Verticale di ostriche / *Oysters platter* 12-14
- Trilogia di tartare / *Tartare trilog* 2-4-12-14
- Carpaccio di astice Bretona / *Breton lobster Carpaccio* 2-3-4-9-12
- Tagliere di salumi di mare / *Platter of seafood cold cuts* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- Salmone marinato alle erbe / *Herb marinated salmon* 4-5-9-11-12
- Tartare Bambaissa / *Bambaissa tartare* 4-7-12
- Vitello tonnato Augustus / *Augustus Veal* 1-5-6-9-10-12-14
- Polpo croccante / *Crispy octopus* 2-3-4-5-7-9-12-14
- Insalata di aragosta e capesante / *Spiny Lobster and scallop salad* 1-2-4-5-6-12-14
- Baccalà alla Guinness / *Cod fish with Guinness* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Zuppe / Soup

- Zuppa di verdure / *Pottage* 1-5-9
- Crema di piselli e calamaretti in sauté / *Peas and sautéed squid cream* 2-4-5-7-9-12
- Crema di broccoli e gamberi / *Broccoli and prawns cream* 1-2-4-5-7-9-12-14
- Zuppa di pesce / *Fish soup* 1-2-4-5-7-9-12-14

BBQ

- BBQ di Mare / *Seafood BBQ* 2-4-12-14
- BBQ di Terra / *Meat BBQ* 1-2-6-9-12-14



Primi piatti / First courses

- Risotto con scampi / *Risotto with scampi* 2-4-5-7-9-12
- Linguine Ricci e vongole / *Linguine sea urchin and clams* 1-2-4-5-9-12-14
- Spaghetti di farro / *Spelled spaghetti* 1-5-7-9
- Spaghettono alle arselle / *Spaghetti with clams* 1-2-4-5-9-12-14
- Spaghetti Bambaissa / *Spaghetti Bambaissa* 1-2-4-5-9-12-14
- Tonnarello all'acciuga / *Anchovy tonnarello* 1-2-4-5-7-8-9-12
- Tagliolino all'aragostella / *Tagliolini with lobster* 1-2-3-4-5-6-7-9-12-14
- Tagliolino scampi e tartufo / *Tagliolino langoustine and truffle* 1-2-3-4-5-6-7-9-12-14
- Tordelli alla Versiliese / *Tordelli Versiliese* 1-3-5-6-7-8-9-10-11-13-14

Secondi piatti / Second courses

- Pescato del giorno / *Catch of the day* 2-4-5-12-14
- Filetto di orata / *Sea bream fillet* 2-4-5-7-9-12
- Filetto di branzino / *Sea bass fillet* 2-4-5-7-9-12-14
- Lingotto di salmone / *Low temperature salmon ingot* 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14
- Frittura di calamari, gamberi, verdure / *Fried calamari, shrimps, vegetables* 1-2-3-4-5-12-14
- Carrè di agnello Gallese / *Low temperature Welsh lamb rack* 1-5-6-7-9-12-14
- Galletto al carbone / *Charcoal rockereel* 1-2-5-6-9-10-12-14
- Chicken Burger / *Chicken Burger* 1-5-6-7-9-10-12-14
- Bambaissa Burger / *Bambaissa Burger* 1-5-6-7-9-10-12-14

