

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of bamboo stalks and leaves in a light tan color against a slightly darker tan background. The bamboo stalks are vertical and segmented, while the leaves are pointed and arranged in clusters.

LIDO BAMBU

SNACK BAR MENU

SNACK BAR MENU

Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	20
con burrata ⁽⁷⁾ <i>and burrata</i>	23
con tonno ⁽⁵⁾ <i>and tuna</i>	23
con pollo <i>and chicken</i>	23
Capocollo e melone <i>Cured ham and melon</i>	16
Pomodori misti, mozzarella, melanzane e basilico <i>Mixed tomatoes, mozzarella, aubergines & basil</i>	14
Puccia con stracciatella, pomodoro, ^(2,7,9) capocollo di Martina Franca, frittatina alle erbe, rucola e aceto balsamico, il nostro Club Sandwich <i>Puccia pizza-bun with stracciatella, tomatos, local cured ham, rucola, herb omelette & balsamic vinegar</i>	24
Toast con formaggio canestrato fresco e ^(2,7) prosciutto cotto <i>Fresh canestrato cheese & cooked ham toasted sandwich</i>	12

Frisella con alici, primo sale, ^(2,5,7) origano, pomodori <i>Crispy frisella bread with anchovies, cheese, oregano & tomatoes</i>	14
Bamburger: manzo, caciocavallo, pomodori ^(2,7,12) cuore di bue,insalata, patatine, salsa segreta <i>Bamburger: beef, caciocavallo cheese, tomatoes, lettuce, secret sauce</i>	18
Focaccia al rosmarino ⁽²⁾ <i>Rosemary focaccia</i>	10
Focaccia con burrata, prosciutto crudo, ^(2,7) valeriana <i>Focaccia with burrata, cured ham, greens</i>	18
Margherita ^(2,7) <i>Margherita</i>	15
Pizzetta con patate e calamari, ^(2,5,7) <i>Pizzetta with potatoes and squid</i>	16
Focaccina con salmone affumicato, ^(2,5,7) carosello e yogurt piccante alle erbe <i>Focaccina with smoked salmon, local carosello cucumber and spicy yoghurt with herbs</i>	18

Dolci Dessert

Affogato al caffè leccese ^(4,7) <i>Local style coffee and vanilla ice cream</i>	10
Composizione di frutta e sorbetti <i>Composition of fruits & sorbets</i>	14
Tiramisù con ricotta e limoncello ^(4,7) <i>Tiramisu with ricotta & limoncello</i>	10
Gelati e sorbetti ^(4,7) <i>Ice Cream & sorbe</i>	10

BEVANDE DRINKS

Caffetteria Coffee Bar

Caffè <i>Coffee</i>	2
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	3
Caffè al ghiaccio <i>Iced coffee</i>	2
Caffè corretto <i>Liqueur coffee</i>	3
Caffè shakerato <i>Shaken iced coffee</i>	4
Caffè americano <i>American coffee</i>	3
Caffè leccese <i>Lecce coffee</i>	3
Orzo ⁽²⁾ <i>Barley coffee</i>	3
Ginseng	3
Cappuccino ⁽⁷⁾	3
Doppio cappuccino ⁽⁷⁾ <i>Double cappuccino</i>	4
Espressino caldo ⁽⁷⁾ <i>Hot espressino</i>	3
Espressino freddo ⁽⁷⁾ <i>Cold espressino</i>	3
Latte macchiato ⁽⁷⁾	3
Ice cappuccino ⁽⁷⁾	6

Acque Minerali Mineral Waters

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 75cl Microfiltered water still / sparkling 75 cl	2
Acqua naturale/frizzante 75 cl <i>Still or sparkling water 75 cl</i>	3
Acqua naturale/frizzante 50 cl <i>Still or sparkling water 50 cl</i>	2

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Schweppes tonica, Cedrata	3
Crodino, Bitter Bianco, San Pellegrino Cocktail, Campari Soda	3
Tè limone <i>Lemon Tea</i>	3
Tè pesca <i>Peach Tea</i>	3
Red Bull	5

Succhi & Spremute Juices & Freshly squeezed juices

Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	5
Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / mirtillo) <i>Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / blue berry)</i>	3
Latte di mandorla ⁽¹⁰⁾ <i>Almond milk</i>	3

Liquori e Amari *Bitters & Italian liquors*

Amaro (Amaro del Capo/ Jägermeister)	4
Limoncello	4
Grappa	6

Cocktails

Cocktail analcolico <i>Non-alcoholic cocktail</i>	6
Aperol Spritz	10
Cocktail alcolico basic <i>Alcoholic cocktails basic</i>	12
Premium cocktails	14

Birre *Beers*

Menabrea Bionda ⁽²⁾	5
Menabrea Ambrata ⁽²⁾	5
Menabrea Wiesse ⁽²⁾	5
Menabrea Strong ⁽²⁾	5
Corona Extra ⁽²⁾	6
Forst beer 0,0% Alcool ⁽²⁾ <i>Forst beer 0,0% Alcohol</i>	5

Birre artigianali *Craft beers*

Nazionale Gluten Free	6
Linfa ⁽²⁾	6
Margose ⁽²⁾	7

Bevande BIO
Healthy drinks

BIO Chinotto

5

BIO Ginger

5

BIO Gassosa

5

BIO Tè verde
Organic green tea

5

BIO Tè al limone
Organic lemon tea

5

BIO Tè alla pesca
Organic peach tea

5

BIO Limonata
Organic lemonade

5

CARTA DEI VINI
WINE LIST

Bianchi Italia *Italian Whites*

Piemonte

Gavi dei Gavi etichetta nera 2020 90
(Cortese) – La Scolca

Trentino-Alto-Adige

Fallwind Schulthauser 2021 (Pinot Bianco) – 35
San Michele Appiano

Fallwind Riesling 2021 – San Michele Appiano 38

Fallwind Gewürztraminer 2021 – San Michele Appiano 42

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio 2021 – Jermann 40

Sauvignon 2021 – Jermann 46

Vintage Tunina 2020 – Jermann 95
(Chardonnay, Malvasia, Picolit,
Ribolla Gialla, Sauvignon)

Vitovska 2019 – Kante 45

Malvasia 2019 – Kante 45

Bora 2020 (Chardonnay) – Kante 40

Vini rossi *Red wines*

Cacc'e Mitte di Lucera 2017 – A. Longo 34
(Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco)

Pinot Nero 2021 – San Michelle Appiano 38

Bianchi di Puglia *Apulian White*

Le Fossette 2021 (Falanghina) – A.Longo 35

Panascio 2020 (Bombino Bianco) – G.Ceci 28

Pietrabilanca 2020 (Chardonnay & Fiano) 48

Chaka Verde 2021 (Verdeca) – A.Ajello 30

Minutolo 2021 – Polvanera 26

Bianco Spinomarino 2021 (Greco) – Fatalone 34

Askos 2021 (Verdeca) – Li Veli 38

Il Bianco del Vespa 2021 (Fiano) – B.Vespa 28

Krita 2021 (Malvasia) 28

Rosati di Puglia *Apulian Rosé*

Parchitello 2021 (Bombino Nero) – G.Ceci 30

Donnadele 2021 (Negramaro) – A.Longo 28

Askos 2021 (Susumaniello) – Li Veli 40

Rosato 2021 (Primitivo & Aleatico) – Polvanera 28

La Vigna 2021 (Primitivo) – Luca Attanasio 30

Bollicine Champagne

Dom Perignon 2010 Magnum (Chardonnay & Pinot Nero)	950
Dom Perignon 2012 (Chardonnay & Pinot Nero)	320
Bruno Paillard Blanc de Blancs (Chardonnay)	150
Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)	140
Charles Heidseck Brut Reserve (Chardonnay & Pinot Nero)	120
Moët & Chandon Ice Imperial (Chardonnay, Pinot Nero & Meunier)	120
Charles Heidseck Brut Rosè (Chardonnay & Pinot Nero)	165
Ruinart Rosé (Chardonnay & Pinot Nero)	140
Moët & Chandon Ice Imperial Rosè (Chardonnay, Pinot Nero & Meunier)	130

Franciacorta

Franciacorta Brut Contadi Castaldi (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	40
Grand Cuvée Alma Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	70

Trento doc

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009 (Chardonnay)	250
Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore 2009 (Pinot Nero & Chardonnay)	350
Ferrari Perlè 2016 (Chardonnay)	85
Ferrari Perlè Rosé 2016 (Pinot Nero & Chardonnay)	85
Ferrari Perlè Zero S.A. (Chardonnay)	85

Spumante Puglia Apulian Spumante

Brut Nature 2014 (Falanghina) – A.Longo	60
Brut Nature Rosé 2014 (Nero di Troia) – A.Longo	60

Vini al bicchiere *Wine by the glass*

Bubbles

Ferrari Maximum Blanc de Blancs (Chardonnay)	10
Ferrari Maximum Rosè (Chardonnay & Pinot Nero)	12

Bianco *White*

Il Bianco del Vespa 2021 (Fiano) – B.Vespa	8
Chaka Verde 2021 (Verdeca) – A.Ajello	8
Minutolo 2021 – Polvanera	8

Rosato *Rosé*

Donnadele 2021 (Negramaro) – A.Longo	8
Parchitello 2021 (Bombino Nero) – G.Ceci	8
La Vigna 2021 (Primitivo) – Luca Attanasio	8

Rosso *Red*

Cacc'e Mitte di Lucera 2017 – A. Longo (Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco)	9
--	---

Prezzi in Euro, servizio e IVA compresi. Coperto 3 Euro a persona.
Ogni gratuità è lasciata alla sua discrezione

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono:
(1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Si prega di informare il personale del Lido Bambu di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

Prices in euros, service and VAT included. A cover charge of 3 Euros per person applies.

Any gratuities are left to your discretion

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are:

(1) Celery, (2) Cereals containing gluten, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide.

We cannot guarantee the total absence of allergies in all of our dishes and beverages.

Please notify the Lido Bambu team of any food allergies or intolerances to help make a safe choice.

