

LIDO
BAMBU

MENÙ PRANZO
LUNCH MENU

APPREZZAMENTO DEL SERVIZIO A DISCREZIONE DEL CLIENTE

Un supplemento opzionale del 5% sui servizi ristorativi sarà aggiunto sul conto, soggetto alla vostra approvazione. Questo importo, volontario e facoltativo, rappresenta un segno di riconoscenza per il servizio ricevuto e verrà interamente corrisposto ai nostri team members. E' possibile scegliere o meno di aderire oppure modificare con la percentuale che si ritiene più opportuna.

DISCRETIONARY APPRECIATION CHARGE

A discretionary service appreciation of 5% on food and beverage services will be added to your final bill, subject to your approval. This voluntary and optional amount represents a token of appreciation for the service received and will be entirely delivered to our food and beverage team members. You can choose whether or not to participate or modify the percentage as deemed appropriate.

ANTIPASTI

Appetizer

Carosello, melone, menta e pistacchi ⁽⁸⁾ <i>Local Carosello cucumber, melon, mint and pistachio</i>	15
Burrata con avocado e pomodorette colorati ⁽⁷⁾ <i>Burrata cheese with avocado & mixed cherry tomatoes</i>	19
Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	20
con mozzarella ⁽⁷⁾ <i>and mozzarella</i>	24
con tonno ⁽⁴⁾ <i>and tuna</i>	24
con pollo <i>and chicken</i>	24
Battuta di gamberi rossi, stracciatella, capperi e puntarelle** ^(2,7) <i>Flat tartare of red prawns, stracciatella cheese, capers & fresh chicory</i>	29
Tartare di tonno con ricotta alle erbe, frisellina e misticanza** ^(1,4,7) <i>Tuna tartare with ricotta, frisellina and mixed salad</i>	30
Ceviche di gamberetti rosa, insalata creola** ⁽²⁾ <i>Pink shrimp ceviche, creole salad</i>	25
Lamella di sarago, burrata, mango, peperoncino, erbe** ^(4,7) <i>Sea bream slices, burrata, mango, chili, herbs</i>	26
Impepata di cozze alla marinara ⁽¹⁴⁾ <i>Sautéed peppered mussels</i>	18
Vitello in salsa tonnata ^(4,7,9) <i>Veal in tuna sauce</i>	20
Grand Plateau di mare ⁽²⁾ Crostecei, ostriche, frutti di mare <i>Raw seafood selection</i> <i>Crustaceans, oysters, sea food</i>	Secondo quatazione Market price

PRIMI

Pasta dishes

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine ^(1,4,7,14) <i>Spaghetti with clams, roe mullet</i>	27
Laganari, asparagi, crudo di scampi** ^(1,2) <i>Fresh pasta with asparagus, raw scampi tartar</i>	32
Tagliatelle, gamberi rossi del mare Adriatico** ^(1,2,3,7) <i>Fresh eggs pasta, red prawns from the Adriatic Sea</i>	48
Linguine con limone del nostro giardino e zucchini ^(1,7) <i>Linguine with lemon from our garden & zucchinis</i>	25
Orecchiette alla crudaiola sciuè sciuè ^(1,7) <i>Orecchiette pasta, fresh tomatoes</i>	20

SECONDI

Main course

Tonno appena scottato, cipolle in agrodolce** ⁽⁴⁾ <i>Seared tuna, sweet and sour onions</i>	33
Il pescato del giorno alla griglia, alla pugliese, al sale ⁽⁴⁾ <i>Grilled catch of the day, Apulian style in a salt crust</i>	110 / kilo
Crostacei ⁽²⁾ <i>Crustaceans</i>	180 / kilo
Frittura di calamari, gamberi, alici e zucchini** ^(1,2,4) <i>Fried calamari, shrimp, anchovies & zucchinis</i>	26
Polpo al timo con patate spezzate a mano, rughetta ⁽¹⁴⁾ <i>Octopus with thyme, hand crushed potatoes, racket salad</i>	26
Mini cotolette alla milanese, riso al salto e fagiolini ^(1,3,7) <i>Mini milanese cutlets, crispy rice with trench beans</i>	27

CONTORNI

Side dishes

Insalata di finocchi, arancia, olive <i>Fennel, orange, black olive salad</i>	9
Insalata verde e pomodori <i>Green salad with tomatoes</i>	12
Patate spezzate a mano, arrostate <i>Hand crushed potatoes, roasted</i>	10
Cipolla caramellata, aceto balsamico ⁽¹²⁾ <i>Caramelized onions, balsamic vinegar</i>	10
Melanzane al forno, pomodorette <i>Oven baked aubergines, tomatoes</i>	10

DOLCE

Dessert

Affogato al caffè leccese ^(4,7) <i>Local style coffee and vanilla ice cream</i>	10
Tiramisù con ricotta e limoncello ^(1,4,7) <i>Tiramisu, with ricotta & limoncello</i>	13
Babà profumato all'arancia, fragole e panna montata ^(1,3,7) <i>Orange scented "baba", strawberries and whipped cream</i>	16
Terrina di cioccolato fondente, crema all'anice ^(1,3,7) <i>Chocolate terrine, star anise cream</i>	14
Composizione di frutta e sorbetti <i>Composition of fruits & sorbets</i>	14
Gelati e sorbetti ^(4,7) <i>Ice Cream & sorbets</i>	10

Prezzi in Euro, servizio e IVA compresi. Coperto 5 Euro a persona.

Ogni gratuità è lasciata alla sua discrezione

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento (UE) n° 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte e derivati, (8) Noci e frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupino, (14) Molluschi.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutte le nostre preparazioni.

Il Lido Bambu supporta i fornitori locali e gli agricoltori italiani per celebrare la ricchezza e la diversità dei prodotti, tutto il nostro pesce è certificato come sostenibile.

** In alcuni periodi dell'anno e secondo reperibilità il pesce potrebbe essere surgelato o congelato all'origine. Quello destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva prima del consumo, in accordo con la regolamentazione CE 853/2004.

Tutti i nostri tè e caffè sono certificati come sostenibili.

Prices in euros, service and VAT included. A cover charge of 5 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 (and products thereof) designated by EC regulation no° 1169/2011.

Allergens and their derivatives are: (1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur Dioxide, (13) Lupin, (14) Shellfish.

We cannot guarantee the total absence of traces of such allergens in all our preparations.

Lido Bambu supports local suppliers and Italian farmers to celebrate the wealth and diversity of their produce and all of our fish is sustainable certified.

** At certain times of the year and according to availability, fish may be frozen or frozen at origin. Fish which is intended to be eaten raw, has undergone prior reclamation treatment before consumption, in accordance with EC Regulation 853/2004.

All of our tea and coffee is sustainably certified.

APPREZZAMENTO DEL SERVIZIO A DISCREZIONE DEL CLIENTE

Un supplemento opzionale del 5% sui servizi ristorativi sarà aggiunto sul conto, soggetto alla vostra approvazione. Questo importo, volontario e facoltativo, rappresenta un segno di riconoscenza per il servizio ricevuto e verrà interamente corrisposto ai nostri team members. E' possibile scegliere o meno di aderire oppure modificare con la percentuale che si ritiene più opportuna.

DISCRETIONARY APPRECIATION CHARGE

A discretionary service appreciation of 5% on food and beverage services will be added to your final bill, subject to your approval. This voluntary and optional amount represents a token of appreciation for the service received and will be entirely delivered to our food and beverage team members. You can choose whether or not to participate or modify the percentage as deemed appropriate.

