

The background of the entire page is a light gray, repeating pattern of bamboo stalks and leaves. The stalks are vertical and segmented, while the leaves are pointed and arranged in clusters.

LIDO
BAMBU

MENU SPIAGGIA
BEACH MENU

BEACH MENU

Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	23
con burrata ⁽⁷⁾ <i>and burrata</i>	27
con tonno ⁽⁵⁾ <i>and tuna</i>	27
con pollo <i>and chicken</i>	27
Capocollo e melone <i>Cured ham and melon</i>	19
Pomodori misti, mozzarella, melanzane e basilico <i>Mixed tomatoes, mozzarella, aubergines & basil</i>	22
<hr/>	
Puccia con stracciatella, pomodoro, ^(2,7) capocollo di Martina Franca, frittatina alle erbe, rucola e aceto balsamico, il nostro Club Sandwich <i>Puccia pizza-bun with stracciatella, tomatoes, local cured ham, rucola & balsamic vinegar</i>	29
Toast con formaggio canestrato fresco e ^(2,7,10) prosciutto cotto <i>Fresh Canestrato cheese & cooked ham toasted sandwich</i>	16
Frisella con alici, primo sale, ^(2,5,7) origano pomodori <i>Local crispy bread with anchovies, cheese, oregano & tomatoes</i>	17
Bamburger: manzo, caciocavallo, ^(2,7,10,12) pomodori cuore di bue, insalata, patatine, salsa segreta <i>Bamburger: beef, caciocavallo cheese, tomatoes, lettuce, secret sauce</i>	23

Focaccia al rosmarino ⁽²⁾ 12
Rosemary focaccia

Focaccia con burrata, prosciutto ^(2,7) 21
crudo, valeriana
Focaccia with burrata, cured ham, greens

Margherita ^(2,7) 18
Margherita

Pizzetta con patate e calamari* ^(2,5,7) 20
Pizzetta with potatoes and squid

Focaccina con salmone affumicato, ^(2,5,7) 22
carosello e yogurt piccante alle erbe
*Focaccina with smoked salmon, local
carosello cucumber and spicy yoghurt
with herbs*

Dolci **Dessert**

Affogato al caffè leccese ^(4,7) 12
Local style coffee and vanilla ice cream

Tiramisù con ricotta e limoncello ^(4,7) 12
Tiramisu with ricotta & limoncello

Gelati e sorbetti ^(4,7) 12
Ice Cream & sorbets

Composizione di frutta e sorbetti 16
Composition of fruits & sorbets

BEVANDE DRINKS

Caffetteria Coffee Bar

Caffè <i>Coffee</i>	3
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	4
Caffè al ghiaccio <i>Iced coffee</i>	3
Caffè corretto <i>Liqueur coffee</i>	4
Caffè shakerato <i>Shaken iced coffee</i>	5
Caffè americano <i>American coffee</i>	4
Caffè leccese <i>Lecce coffee</i>	4
Orzo ⁽²⁾ <i>Barley coffee</i>	4
Ginseng	4
Cappuccino ⁽⁷⁾	4
Doppio cappuccino ⁽⁷⁾ <i>Double cappuccino</i>	4
Espressino caldo ⁽⁷⁾ <i>Hot espressino</i>	4
Espressino freddo ⁽⁷⁾ <i>Cold espressino</i>	4
Latte macchiato ⁽⁷⁾	4
Ice cappuccino ⁽⁷⁾	7

Acque Minerali **Mineral Waters**

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 75cl <i>Microfiltered water still / sparkling 75 cl</i>	3
Acqua naturale/frizzante 75 cl <i>Still or sparkling water 75 cl</i>	4
Acqua naturale/frizzante 50 cl <i>Still or sparkling water 50 cl</i>	3

Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes tonica, Cedrata	4
Crodino, Bitter Bianco, San Pellegrino Cocktail, Campari Soda	4
Tè limone <i>Lemon Tea</i>	4
Tè pesca <i>Peach Tea</i>	4
Red Bull	6

Succhi & Spremute **Juices & Freshly squeezed juices**

Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	6
Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / mirtillo) <i>Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / blue berry)</i>	4
Latte di mandorla ⁽¹⁰⁾ <i>Almond milk</i>	4

Bevande BIO *Healthy drinks*

BIO Chinotto	6
BIO Ginger	6
BIO Gassosa	6
BIO Tè verde <i>Organic green tea</i>	6
BIO Tè al limone <i>Organic lemon tea</i>	6
BIO Tè alla pesca <i>Organic peach tea</i>	6
BIO Limonata <i>Organic lemonade</i>	6

Birre *Beers*

Menabrea Bionda ⁽²⁾	6
Menabrea Ambrata ⁽²⁾	6
Menabrea Wiese ⁽²⁾	6
Menabrea Strong ⁽²⁾	6
Corona Extra ⁽²⁾	7
Forst beer 0,0% Alcool ⁽²⁾ <i>Forst beer 0,0% Alcohol</i>	6

Birre artigianali *Craft beers*

Nazionale Gluten Free	7
Linfa ⁽²⁾	7
Margose ⁽²⁾	8

Liquori e Amari ***Bitters & Italian liquors***

Amaro del Capo	5
Jägermeister	5
Fernet Branca	5
Amaro Roach	5
Limoncello	5
Grappa	7

Cocktails

Spritz (Aperol, Campari, Limoncello) Aperol/Campari/Limoncello, con prosecco e soda	12
Negroni Campari, martini rosso, gin	14
Negroni sbagliato Campari, martini rosso, prosecco	14
Americano Campari, vermouth, soda	14
Boulevardier Bourbon, campari, vermouth	14
Sex on the beach Vodka, vodka pesca, succo mirtillo e arancia	14
Mojito Lime, zucchero di canna, sour, menta, rum, soda	16
Mojito passion fruit Lime, zucchero di canna, sour, menta, passion fruit, rum, passoa, soda	16
Margarita Tequila, triple sec, succo lime, sale	16
Paloma Tequila, soda al pompelmo	16
Espresso Martini Caffè, vodka, kahlúa	16

Hugo 16
Succo lime, St. Germain, prosecco, soda

Moskow Mule 16
Vodka, lime, zenzero, ginger beer

Caipiroska 16
Vodka, lime, zucchero di canna

I nostri Specials **Our specials**

Lemongrad 18
Vodka, Succo di Limone, Liquore Sambuco, Tonica

Garden Delight 18
Midori, Gin, Tonica, Cetriolo

C&T 18
Cynar, Tonic, Zest di Limone

Come in America 18
Bambu Vermouth & Bitter Blend, Ginger Ale, Orange Bitter

Leaf 20
Bambu Rum Blend, Banana, Angostura, succo di Lime grigliato

So Fresh 20
Aperol, Limoncello, Sciroppo di Birra, Succo di limone, Soda al Limone

Sunset Vibes 20
Mezcal, Aperol, Succo di Pompelmo Rosa, Tonica

Zagara 20
Tequila, Liquore di Bergamotto, Sciroppo di Sechuan, Camomilla & Lime Juice

Mosé 20
Sciroppo di Mandorla, Maker's Mark Bourbon, Limone & Arancia, Angostura

Cap 43 30
Gin, Sciroppo di Sechuan, Lemon Juice, Ruinart Blanc de blanc



CARTA DEI VINI
WINE LIST

Bianchi Italia *Italian Whites*

Piemonte

Gavi dei Gavi etichetta nera 2021 (Cortese) – La Scolca 95

Trentino-Alto-Adige

Fallwind Schulthauer 2021 (Pinot Bianco) – San Michele Appiano 42

Fallwind Riesling 2021 – San Michele Appiano 45

Fallwind Gewürztraminer 2021 – San Michele Appiano 48

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio 2022 – Jermann 50

Sauvignon 2022 – Jermann 52

Vitovska 2019 – Kante 52

Bora 2012 (Chardonnay) – Kante 50

Toscana

Viognier 2022 – Belvento 50

Vermentino 2022 – Belvento 50

Ansonica 2022 – Belvento 50

Sicilia

Cometa 2020 (Fiano) – Planeta 70

Vini rossi *Red wines*

Cacc'e Mitte di Lucera 2017 – A. Longo (Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco) 40

Pinot Nero 2021 – San Michelle Appiano 42

Bianchi di Puglia **Apulian White**

Le Fossette 2022 (Falanghina) – A.Longo	40
Panascio 2022 (Bombino Bianco) – G.Ceci	37
Pietrabilanca 2020 (Chardonnay & Fiano)	56
Minutolo 2022 – Polvanera	32
Bianco Spinomarina 2021 (Greco) – Fatalone	43
Askos 2021 (Verdeca) – Li Veli	46
Il Bianco del Vespa 2022 (Fiano) – B.Vespa	32

Rosati **Rosé**

Parchitello 2022 (Bombino Nero) – G.Ceci	36
Donnadele 2022 (Negramaro) – A.Longo	35
Askos 2022 (Susumaniello) – Li Veli	46
Rosato 2022 (Primitivo & Aleatico) – Polvanera	35
La Vigna 2022 (Primitivo) – Luca Attanasio	36
Furia di Calafuria 2022 (Negramaro) – Tormaresca	50
Velarosa 2022 (Granache) – Belvento	48
Susumaniello 2021 – Vallone	52

Bollicine *Champagne*

Dom Perignon 2010 Magnum (Chardonnay & Pinot Nero)	1050
Dom Perignon 2012 (Chardonnay & Pinot Nero)	360
Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)	180
Charles Heidseck Brut Reserve 2022 (Chardonnay & Pinot Nero)	150
Charles Heidseck Brut Rosè 2022 (Chardonnay & Pinot Nero)	180
Ruinart Rosé (Chardonnay & Pinot Nero)	200

Franciacorta

Franciacorta Brut Contadi Castaldi (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	55
Bellavista Grand Cuvée Alma Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	80

Trento doc

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009 (Chardonnay)	300
Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore 2009 (Pinot Nero & Chardonnay)	350
Ferrari Perlè 2016 (Chardonnay)	100
Ferrari Perlè Rosé 2016 (Pinot Nero & Chardonnay)	120
Ferrari Perlè Bianco 2013 (Chardonnay)	90
Ferrari Perlè Bianco 2013 Magnum (Chardonnay)	180

Spumante Puglia *Apulian Spumante*

Brut Nature 2014 (Falanghina) – A.Longo	75
Brut Nature Rosé 2014 (Nero di Troia) – A.Longo	80
D'Araprì Rosé (Montepulciano, Pinot Nero)	90

Vini al bicchiere
Wine by the glass

Bubbles

Ferrari Maximum Blanc de Blancs (Chardonnay)	13
Ferrari Maximum Rosè (Chardonnay & Pinot Nero)	16

Bianco
White

Il Bianco del Vespa 2022 (Fiano) – B.Vespa	10
Minutolo 2022 – Polvanera	10

Rosato
Rosé

Donnadele 2022 (Negramaro) – A.Longo	10
Parchitello 2022 (Bombino Nero) – G.Ceci	10
La Vigna 2022 (Primitivo) – Luca Attanasio	10

Rosso
Red

Cacc'e Mitte di Lucera 2017 – A. Longo (Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco)	12
--	----

Prezzi in Euro, servizio e IVA compresi.

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.

* Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Prices in euros, service and VAT included.

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.

* *According to market availability, some products may be deep-frozen or frozen at origin.*

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3.

