



VOLUMEDUE

burgeria birreria osteria



SEGUICI



volumedue_padova



Bamboo VolumeDue



bamboo_padova



Bamboo Padova



I CLASSICI

PROFESSORE

Vermouth del Professore,
Campari, Soda 7,5 €

ANTICA FORMULA

Vermouth Antica formula,
Bitter, Soda 8 €

COCCHI

Vermouth Cocchi, Bitter, Soda 7,5 €

COCCHI

DOPO TEATRO

Vermouth Cocchi dopo Teatro,
Bitter, Soda 7,5 €

PUNT & MES

Vermouth Punt & Mes,
Bitter, Soda 7 €

GAGLIARDO

Punt & Mes,
Gagliardo Bitter, soda 7 €

I NOSTRI AMERICANI

MA CHE CHAI

FRUTTATO - SPEZIATO
Vermouth, Bitter, Chai Tea,
Passion Fruit 8 €

MEZZOSANGUE

AMAROTICO - PERSISTENTE
Gagliardo, Punt & Mes, Rabarbaro,
Chinotto 8 €

SUZERICANO

AMARO - PUNGENTE
Vermouth Dry, Genziana, Tonica 8 €

L'AGRUMATO

DISSETANTE - EFFERVESCENTE
Vermouth, Bitter, Bergamotto, Soda
al pompelmo rosa 8 €

MEDITERRANEO

SAPIDO - AVVOLGENTE
Select, Amaro al limone,
Olive, Soda 8 €

AMERIBERRY

AGRODOLCE - FRUTTATO
Vermouth, Bitter, Lampone, Aceto
Balsamico, Soda 8 €

NEGRONI

FUMÈ

Vermouth, Bitter, Gin,
Lapsang Souchong Tea 9 €

SICILIANO

Averna, Amaro all'arancia,
Lavico Gin 9,5 €

SPICYCOCOA

Cocchi, Bitter, AnchoRayes,
Tequila 9,5 €

APERITIVI

SPRITZ

Aperol, Cynar, Campari, Select 4,5 €

SPRITZ BAMBOO

Prosecco, Seltz, Liquore a scelta tra
Lampone, Ciliegia, Passion Fruit,
Mela Verde, Chinotto,
Camomilla, Bergamotto 5 €

AMERICANO

Vermouth, Bitter, Soda 6 €

NEGRONI

Vermouth, Bitter, Beefeater Gin 8 €

AMERICANI APERITIVI NEGRONI SPRITZ

LOW ALCOOL

INDIAN MOJITO

RINFRESCANTE-PUNGENTE
Rum, Lime, Vaniglia, Cardamomo 7,5 €

BELLOCCIO

FRUTTATO-DISSETANTE
Prosecco, Falernum allo Zenzero,
Soda alla pesca Organics 7 €

MA CHE FICO

INTENSO-FLOREALE
Sherry, Sambuco, Fico 7 €

TROPICANA

ESOTICO-FRUTTATO
Aperol, Passion Fruit, Cocco 7 €

ANALCOLICI

HUGO FREE

Soda, Sambuco, Foglie
di menta, Lime,
Zucchero 5 €

VIR-GIN TONIC/LEMON

Beefeater 0.0,
Tonica o Lemon 6,5 €

GIN TONIC PREMIUM 0.0

AuthenticAlternative
(agrumi mediterranei, zenzero) 7,5 €

AMERICANO 0.0

Vermouth0.0,Bitter0.0,Soda 6 €

L'ASPRO

Thè Nero,Limone, Zucchero,
Soda al Pompelmo Rosa 7 €

IL DOLCE

PassionFruit, Vaniglia,
Cardamomo, Lime 7 €



COCKTAILS

TROPICAL FIZZ

ESOTICO-SPEZIATO
Ophir Gin, Limone,
Infuso ai frutti esotici 10 €

COSMOBAMBOO

ASPRO-FRUTTATO
Vodka, Triple Sec, Ibisco,
Zenzero, Lampone 10 €

PLATA

VEGETALE
Tequila, Lime, Agave, Platano 9 €

POP FASHONED

DOLCE-TOSTATO
Rye Whiskey, Angostura,
Pop Corn 10 €

MEZCAL TEA

AFFUMICATO-AVVOLGENTE
Mezcal, Lime, Miele,
Tè Affumicato 10 €

HAITI WATER

DOLCE-VEGETALE
Rum Agricole, Vaniglia,
Soluzione citrica 9 €

LOW ALCOOL ANALCOLICI COCKTAILS

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 33cl € 4
LAGER - PaesiBassi

SIDRO MAGNERS 56,8 cl € 4,5
Irlanda

DAURA 33cl € 5
LAGER - Spagna

ICHNUSA NON FILTRATA 33cl € 4
LAGER - Italia 5%

ICHNUSA METODO LENTO 33cl € 4
LAGER - Italia 4,5%

MESSINA NOTE DI MELOGRANO 33cl € 4
LAGER - Italia 5%

BULLDOG STRONG LAGER 33cl 9% € 5

BIRRE ARTIGIANALI

» **BIRRIFICIO BIRRONE** 50cl 6,5 €

SS46 BavarianHelles-BassaFermentazione - 4,8%

BIRRETIPA IPA-AltaFermentazione - 6,5%

PUNTO G Bock-BassaFermentazione - 6%

BRUSCA Pils-BassaFermentazione - 4,8%

» **BIRRIFICIO HYPE** 33cl 6 €

HILLSIDE SessionIPA-PilsStile Tedesco - 4,2%

MAMBA PacificIPA-IPAtropicale amara - 5,8%

AIR HELLES Biondastiletedesco - 4,6%

MAGIC BLANCHE Biancabelga con bergamotto e camomilla - 5%

BIRRA STAGIONALE arotazione da 6 €

BIRRE ALLA SPINA

MAES

PILS (Belgio) - 5,2%

Particolare nota di frutta a polpa bianca e di cereale, con uno spiccato aroma, profumatissima e facile da bere
40cl € 5,5

BLANCHE DE SILLY

BLANCHE (Belgio) - 5%

Note floreali e fruttate con una sottile speziatura, sentori di coriandolo e scorza d'arancia
50cl 6,5 €

HEINEKEN

LAGER (Paesi Bassi) - 5%

Profumi di cereale, frutta e floreali e infine erbacei dati dal luppolo
50cl 5,5 €

MURPHY'S

STOUT (Irlanda) - 4,6%

Una birra scura dalla grande storia, dal corpo leggero dato dal suo basso grado alcolico, ma dal gusto e dagli aromi decisamente intriganti che ricordano caffè, cioccolato e liquirizia
40cl 6 €

BEAVERTOWN LUPULOID

IPA (Regno Unito) - 6,7%

Un'esplosione di luppolo, con le sue pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina. Amara e rinfrescante, dal profilo luppolato.
Aroma agrumato tropicale
40cl 6,5 €

MCFARLAND

ROSSA (Gran Bretagna) - 5,6%

Aroma invitante dalle note dolci di miele, colore ambrato, si avvertono note fruttate, di cereale e caramello
50 cl 6,5 €

ICHNUSA NON FILTRATA

LAGER (Italia) - 5%

Lager non filtrata, leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla, birra corposa ed equilibrata
50 cl 6 €

Tra osteria e hamburgeria:
una storia di passione



FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSA ROSA.

PIZZA FRITTA 7 €

8-12-14

Base pizzafritta, pummarola fresca e stracciatella PURO LATTE

Completala aggiungendo:

- Acciughe del Cantabrico +2,5 €
- Crudo di Montagnana +2,5 €

PATATINE FRITTE* 6 €

1-8-10-12

LE GOLOSE* 8 €

Patate fritte super crispy con bacon croccante e crema cacio e pepe
1-8-10-12-14

NUGGETS

DI POLLO* 7PZ 6 €

1-8-10-12

RED JALAPENOS* 5PZ 7 €

1-8-12



MOZZARELLA STICK*

6PZ 6,5 €

1-8-14

CROCCHETTE DI

CACIO E PEPE* 6PZ 6,5 €

1-8-14

CROCCHETTE DI PULLED PORK*

6PZ 7 €

1-8-10-12

FILETTINI DI POLLO SPEZIATI* 6 PZ 6,5 €

1-8-10-12

LE NOSTRE SALSE

MAIONESE 0,5 €

KETCHUP 0,5 €

1-2-3-4-10-11-13-14

SALSA ROSA 0,5 €

1-2-3-4-10-11-13-14

SENAPE 0,5 €

3

BBQ 1 €

7

BURGER 0,5 €

3-8-10

HOT CHILI 1 €

8

SALSA ALL' NDUJA 1,5 €

1-8-10

SALSA CHIMICHURRI 1,5 €

SALSA BACON JAM 1,5 €

PALA ROMANA

Pinsa romana prodotta con le migliori farine italiane selezionate*

CACIO E PEPE

Salsacacio e pepe, pancetta stagionata e patate al forno 15 €
8-14

MONTAGNANA

CrudodiMontagnana e stracciatella artigianale 15 €
8-14

VEGETARIANA

Verdure di stagione e stracciatella artigianale 13 €
8-14

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.



Piccante

FRITTI E SFIZI

ANTIPASTI

TAGLIERE DELL'OSTERIA

Consigliato per 2 persone
Selezione di salumi e formaggi
con confetture e mostarde 24 €

GRAN TAGLIERE DELL'OSTERIA

Selezione di salumi e formaggi
con confetture e mostarde 38 €

CESTINO DI PINSA* ROMANA

⁸
Gustosa focaccia al rosmarino 4,5 €



PIZZA FRITTA

Base pizza fritta, pummarola fresca e
stracciatella PURO LATTE 7 €

Completala aggiungendo:

- Acciughe del Cantabrico +2,5 €
- Crudo di Montagnana +2,5 €



TACOS DI GALLINA

Tortilla di mais con gallina di corte
sfilacciata in saor 7 €

I NOSTRI PIATTI

PRIMI

CARBONARA DELL'OSTERIA

⁸⁻¹⁰

Mezzemaniche fresche con
crema di uovo pastorizzato,
pecorino romano
e guanciale croccante 15 €
*Possono mangiarla anche
le donne in dolce attesa,
chiedi consiglio al nostro staff!*

CARBONARA DEL BRIGANTE

⁸⁻¹⁰

Mezzemaniche all'uovo
con crema di uovo pastorizzato,
guanciale croccante,
pecorino romano e nduja 16 €

GNOCCHI CON RAGÙ DI CORTE

⁸⁻¹⁰⁻¹⁴

Gnocchi con ragù di corte e piselli 14,5 €

BIGOLI IN PASTISADA

Bigoli freschi all'uovo
con spezzatino di cavallo 16 €

PACCHERO AL PISTACCHIO

⁸⁻¹⁰⁻¹⁴

Pacchero fresco all'uovo
con pesto di pistacchio
e stracciatella PURO LATTE 16,5 €

PASTA SENZA GLUTINE + 2 €

PORZIONE ABBONDANTE +3,5 €

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.

Servizio osteria attivo fino alle 23.00



SECONDI

GRIGLIATA DELL'OSTERIA

Consigliato per 2 persone
Costicine di maiale, salsiccia luganega, sovracoscia di pollo, tagliata di manzo, polenta servita con salsa chimichurri. 44 €

Rendi speciale la tua grigliata con
6 arrosticini di pecora 8 €
3-7

RIBS BBQ

Costine di maiale CBT laccate alla BBQ e arrostite servite con patate al forno 19,5 €

HUMMUS DI STAGIONE

4-8-13
Hummus servito con verdure di stagione al forno e pinsa* romana calda 16 €

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di pollo 350 gr CBT speziata e grigliata servita con avocado e salsa tzatziki al caprino 18 €

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di manzo 200gr al pepeverde servito con patate al forno 29 €

POLLO FRITTO DELL'OSTERIA

Bocconcini di sovracoscia fritti, panati in tempura e panko serviti con patate fritte e salsa tartara 19 €

LE TARTARE

TARTARE DI FASSONA

3-10-13

Battuta di Fassona piemontese ai 18 ingredienti, senape in grani a parte 19 €

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona piemontese condita con olio, sale e pepe. 17,5 €

TARTARE GRECA

Battuta di Fassona piemontese olio, sale e pepe, pomodorini confit, salsa tzatziki al caprino e cipollotto fresco 20 €

CAESAR SALAD DI MANZO

8-10-14

Insalata gentile, battuta di Fassona

condita olio, sale e pepe, scaglie di grana, Bacon croccante, crostini e salsa caesar € 19

SELEZIONE IN GRIGLIA

FILETTO IRLANDESE

ALLA PIASTRA

Filetto di manzo irlandese 200 gr alla piastra servito con patate al forno 27 €

FILETTO DI PATANEGRA ALLA PIASTRA

Filetto di patanegra 200 gr alla piastra servito con patate al forno 22 €

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo Limousine 220 gr servita con patate al forno 21,5 €

TAGLIATA PANCETTATA

Tagliata di manzo e pancetta 240 gr servita con patate al forno, salsa chimichurri e bacon gem 25 €

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Labistecca alla Fiorentina Limousine, 1300gr circa 7€ /etto

CONTORNI

- Piselli stufati e pancetta 6 €
- Patate al forno al rosmarino 6 €
- Insalata mista 5 €
- Erbe cotte 6 €
- Verdure al forno di stagione 6 €

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.



Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 1,5



Piccante



Vegetariano



Gluten free

* prodotto surgelato

OSTERIA

I NOSTRI BURGER

Carne di manzo dell'Azienda Agricola Toso

Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte e salsa rosa a parte.

Se vuoi altre salse vai alla sezione fritti & sfizi e scegli la tua preferita.

CON IL BURGER DI MANZO

GORGOSPECK

Pane artigianale,
burger di manzo selezionato 200gr, speck,
gorgonzola e patate al forno 17 €

BAMBOORGER

Pane artigianale,
burger di manzo selezionato 200gr,
fontina, cipolla caramellata,
bacon croccante, insalata
e salsa bbq 16,5 €

BIG BAMBOO

Pane artigianale, due burger di manzo
selezionato da 200gr, doppia fontina,
doppia cipolla caramellata,
doppia bacon croccante,
insalata e salsa bbq 19 €

AMERICAN CHEESEBURGER

Pane artigianale, burger di manzo
selezionato 200gr, cheddar,
cetriolo fermentato, ketchup e maionese 15 €

Completalo aggiungendo
il bacon croccante +2 €

TARTARA BURGER

Pane artigianale, battuta di manzo olio,
sale, pepe, insalata, pomodoro,
stracciatella PURO LATTE e salsa tartara 19 €

ER CUPOLONE

Pane artigianale, burger di manzo
selezionato 200gr, guanciale, uovo morbido,
crema cacio e pepe home made 16,5 €



BAMBOORGER

GLI SPECIALI

AVOCADO BURGER

Pane artigianale, avocado, insalata, pomodoro, uovo all'occhio, stracciatella PURO LATTE 15,5 €

Completalo aggiungendo il bacon croccante +2 €
Completalo aggiungendo il salmone affumicato +3 €

BEYOND BURGER (Vegano)

8-10-12-14
Pane artigianale senza lattosio, Beyond burger, verdure di stagione e maionese alla soia 16 €



AIR PORK ONE

CON IL PULLED PORK

AIR PORK ONE

Pane artigianale, pulled pork, cheddar, peperoni lombardi sottoaceto e salsa all'aglio arrostito 15 €

AIR PORK TWO

7-8-10-12-14
Pane artigianale, pulled pork, provola affumicata, spianata calabra, salsa hot chili, insalata e pomodoro 14,5 €

CON IL POLLO

UE' FIGA

3-8-10-12-14
Pane artigianale, cotoletta di pollo, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger 15 €

Completalo aggiungendo il bacon croccante +2 €
MAH BURGER

7-8-12-14
Pane artigianale, pollo CBT speziato e piastrato, insalata, pomodoro, cetriolo, cheddar e salsa chimichurry 15 €

MENÙ KIDS

Hamburger di manzo 200g o cotoletta* serviti con patatine fritte* € 9

con pane artigianale + € 1,5
Pane senza glutine + € 2



AGGIUNTE O VARIAZIONI a partire da +€ 0,5

- Stracciatella € 2
- Extra bacon croccante € 1,5
- Extra formaggio € 1,5
- Cipolla caramellata € 1,5
- Uovo all'occhio € 2

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 1,5



Piccante



Vegetariano

LA NOSTRA CANTINA

VINI DELLA CASA

Prosecco 1/2lt 6 € / 1 lt. 12 €
Az. Agricola Serena

Cabernet IGT 1/2lt 6 € / 1 lt. 12 €
Az. Agricola Cornale

BOLLE

Vignalta



32 €

VENETO - Brut vintagemetodo classico vsq

Soligo Col del Sole

4 € 20 €

VENETO - Prosecco DocMillesimato Extra Dry

ColomboNatusia

5,5 € 31 €

PIEMONTE - MetodoClassico

VINI BIANCHI

Vignalta

VENETO - Bianco Veneto IGT



4,5 €

Roeno

TRENTINO-ALTOADIGE-Gewurztraminer Kies

5 €

Roeno Roberta Fuggati

TRENTINO-ALTOADIGE-Pinot Grigio

28 €

22 €

A Mano

Tenuta Rovaglia

LOMBARDIA-Lugana(Trebbaino diLugana)

4,5 €

4,5 €

22 €

22 €

Specogna

FRIULIVENEZIAGIULIA-Ribolla Gialla

VENETO - CaltodelleFate
(Chardonnay,Rieslingitalico e Tai)

30 €

36 €

Audarya

SARDEGNA-Vermentinodi Sardegna

4 €

Le Mortelle Vivia

TOSCANA-ToscanaDoc(Vermentino, Viogner, Ansonica)

21 €

23 €

Antinori Bolgheri

TOSCANA-TenutaGuadoal Tasso (Vermentino)

29 €

Lisa Bunn Riesling

GERMANIA - TrockenFleissiges Lieschen Busy Lizzie

30 €

Filo delle Vigne



24 €

CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blancs

FRANCIA - Brut-Chardonnay100%

Veuve Cliquot

FRANCIA - Brut-Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Moët Chandon

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Perrier Jouët

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Perrier Jouët Rosè

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Chiedere al personale la disponibilità e il costo.



VINI ROSSI

Filò Delle Vigne

VENETO-Volo(Merlot, Cabernet Franc)



19 €



Filò Delle Vigne

VENETO - ColliEuganei DOC
Cecilia di Baone (Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc)

28 €

Vignalta

VENETO-OdeRossoVeneto IGT

4,5 €

24 €

Filò Delle Vigne

VENETO - lo di Ba-one

Cà Rugate

VENETO-ValpolicellaRipasso Superiore

5,5 €

29 €

Io Mazzucato

VENETO-CabernetSauvignon Breganze Doc

24 €

Marrano Vignalta

VENETO(ColliEuganei)-Rosso Veneto IGT 2016

29 €

Zenato

VENETO-ValpolicellaSuperiore Ripasso Doc“Ripassa”

33 €

Ca' Rugate

VENETO-AmaronedellaValpolicellaDocg Punta 470

45 €

Gemola Vignalta

VENETO(ColliEuganei)-Rosso Veneto DOC(Merlot-Cabernet Franc)

40 €

Rosso Vignalta

VENETO - RossoRiservaDOC 2018 (Merlot-Cabernet)

24 €

Pinot Nero Vignalta

VENETO(ColliEuganei)Pinot Nero

32 €

Aichholz Pinot Nero

ALTOADIGE - PinotNeroAlto AdigeDoc

29 €

Cantine di Soliera

EMILIA-LambruscoSalamino S.Croce

17 €



Prunotto

PIEMONTE-BansellaNizzaDOCG (Barbera)

27 €

Prunotto

PIEMONTE-OchettiLangheDOC (Nebbiolo)

33 €

Poderi Aldo Conterno

PIEMONTE - Barolo Bussia 2017

87 €

Ventolaio

TOSCANA-RossoToscanaSentiero Del FantelGT (Sangiovese)

4 € 19 €

Ventolaio

TOSCANA-RossodiMontalcino DOC(Sangiovese)

30 €

Antinori

TOSCANA-VillaAntinoriToscana IGTRosso
(Sangiovese,CabernetSauvignon, Merlot, Syrah e PetitVerdot)

32 €

Tenuta di Lilliano

TOSCANA-ChiantiClassico DOCG (Sangiovese, Colorino,Merlot)

27 €

Grattamacco

TOSCANA - Bolgheri Superiore RossoDOC
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)

55 €

La Braccasca

TOSCANA-SabazioRosso di MontepulcianoDOC (Sangiovese, Merlot)

23 €

La Braccasca

TOSCANA-AcheloCortona DOC (Syrah)

27 €

Tormaresca

PUGLIA-NepricalGT (Negroamaro)

18 €

Zoff 500ml

FRIULIVENEZIAGIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce

4 € 16 €

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA 6,5 €

8/10/14

Possono mangiarlo anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

CREMA CATALANA 6 € 
**ZAETI FATTI IN CASA SERVITI
CON CREMA PASTICCERA** 6 €

8/10/14

**TARTELLETA DI PASTA FROLLA
CON CREMA PASTICCERA
E FRUTTI DI BOSCO** 6,5 €

8/10/14

SORBETTO 4 € 
sorbetto al limone

CAFFÈ

Caffè € 1,8

Caffè Deca € 1,9

Caffè Macchiato € 1,8

Caffè Corretto € 2

Cappuccino € 2

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante

microfiltrata 70cl 2,5€

Coca Cola Bottiglietta 4€

Coca Cola Zero Bottiglietta 4€

Coca Cola alla spina 50cl 5€

Fanta Bottiglietta 4€

Sprite Bottiglietta 4€

The Pesca / Limone 4€

Kinley Tonica/Lemon/Ginger Beer 3,5€

Chinotto 4€

Crodino/Gingerino 3,5€

Red Bull 4€

Tassoni 3,5€

GRAPPE E AMARI

Grappa StoricaNera €6,5

Grappa Poli Sarpa € 5

Grappa Of € 6,5

Amarone Bonollo Grappa Poli € 5,5

Sarpa Oro € 6

Amari a partire da € 4,5

Whisky a partire da € 4,5

Rum a partire da € 6



Gluten free

* prodotto surgelato

BIBITE DOLCI CAFFÈ AMARI

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei prodotti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni.
Elenco degli ingredienti o considerati allergeni utilizzati in questo esercizio.

1. frutta a guscio
2. sedano
3. senape
4. sesamo
5. molluschi
6. lupino
7. solfiti
8. glutine
9. crostacei
10. uova
11. pesce
12. arachidi
13. soia
14. lattosio







VOLUMEDUE

burgeria birreria osteria



SEGUICI

 [volumedue_padova](#)
 [Bamboo VolumeDue](#)

 [bamboo_padova](#)
 [Bamboo Padova](#)



THE CLASSICS

PROFESSORE

Vermouth del Professore,
Campari, Soda 7,5 €

ANTICA FORMULA

Vermouth Anticaformula,
Bitter, Soda 8 €

COCCHI

VermouthCocchi, Bitter, Soda 7,5 €

COCCHI DOPO TEATRO

Vermouth, Cocchidopo Teatro,
Bitter, Soda 7,5 €

PUNT & MES

VermouthPunt&Mes,
Bitter, Soda 7 €

GAGLIARDO

Punt & Mes,
Gagliardo Bitter, soda 7 €

OUR AMERICANS

MA CHE CHAI

FRUIT - SPICY

Vermouth, Bitter, Chai Tea, Passion
Fruit 8 €

MEZZOSANGUE

BITTERSWEET - LINGERING

Gagliardo, Punt & Mes, Rabarbaro,
Chinotto 8 €

SUZERICANO

BITTER - PUNGENT

Vermouth Dry, Genziana, Tonica 8 €

L'AGRUMATO

REFRESHING - SPARKLING

Vermouth, Bitter, Bergamotto, Soda
al pompelmo rosa 8 €

MEDITERRANEO

SAVORING - ENVELOPING

Select, Amaro al limone,
Olive, Soda 8 €

AMERIBERRY

SWEETANDSOUR - FRUIT

Vermouth, Bitter, Lampono, Aceto
Balsamico, Soda 8 €

NEGRONI

FUMÈ

Vermouth, Bitter, Gin,
Lapsang Souchong Tea 9 €

SICILIANO

Averna, Amaro all'arancia,
Lavico Gin 9,5 €

SPICYCOCOA

Cocchi, Bitter, AnchoRayes,
Tequila 9,5 €

APERITIFS

SPRITZ

Aperol, Cynar, Campari, Select 4,5 €

SPRITZ BAMBOO

Prosecco, Seltz, Liquore a scelta tra
Lampono, Ciliegia, Passion Fruit,
Mela Verde, Chinotto,
Camomilla, Bergamotto 5 €

AMERICANO

Vermouth, Bitter, Soda 6 €

NEGRONI

Vermouth, Bitter, Beefeater Gin 8 €

americani

APERITIFS

negroni

SPRITZ

LOW ALCOOL

INDIAN MOJITO

REFRESHING-PUNGENT
Rum, Lime, Vaniglia, Cardamomo 7,5 €

BELLOCCIO

FRUIT-REFRESHING
Prosecco, Falernum allo Zenzero,
Soda alla pesca Organics 7 €

MA CHE FICO

INTENSE-FLORAL
Sherry, Sambuco, Fico 7 €

TROPICANA

EXOTIC-FRUIT
Aperol, Passion Fruit, Cocco 7 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

HUGO FREE

Soda, Sambuco, Foglie
di menta, Lime,
Zucchero 5 €

VIR-GIN TONIC/LEMON

Beefeater 0.0,
Tonica o Lemon 6,5 €

GIN TONIC PREMIUM 0.0

AuthenticAlternative
(agrumi mediterranei, zenzero) 7,5
€

AMERICANO 0.0

Vermouth0.0,Bitter0.0,Soda 6 €

L'ASPRO

Thè Nero,Limone, Zucchero,
Soda al Pompelmo Rosa 7 €

IL DOLCE

PassionFruit, Vaniglia,
Cardamomo, Lime 7 €



COCKTAILS

TROPICAL FIZZ

ESOTICO-SPEZIATO
Ophir Gin, Limone,
Infuso ai frutti esotici 10 €

COSMOBAMBOO

ASPRO-FRUTTATO
Vodka, Triple Sec, Ibisco,
Zenzero, Lamponi 10 €

PLATA

VEGETALE
Tequila, Lime, Agave, Platano 9 €

POP FASHONED

DOLCE-TOSTATO
Rye Whiskey, Angostura,
Pop Corn 10 €

MEZCAL TEA

AFFUMICATO-AVVOLGENTE
Mezcal, Lime, Miele,
Tè Affumicato 10 €

HAITI WATER

DOLCE-VEGETALE
Rum Agricole, Vaniglia,
Soluzione citrica 9 €



LOW ALCOOL ANALCOLICI COCKTAILS

BOTTLED BEERS

HEINEKEN 0.0 33cl € 4
LAGER - PaesiBassi

SIDRO MAGNERS 56,8 cl € 4,5
Irlanda

DAURA 33cl € 5
LAGER - Spagna

ICHNUSA NON FILTRATA 33cl € 4
LAGER - Italia 5%

ICHNUSA METODO LENTO 33cl € 4
LAGER - Italia 4,5%

MESSINA NOTE DI MELOGRANO 33cl € 4
LAGER - Italia 5%

BULLDOG STRONG LAGER 33cl 9% € 5

CRAFTS BEERS

» **BIRRIFICIO BIRRONE** 50cl 6,5 €

SS46 BavarianHelles-BassaFermentazione - 4,8%

BIRRETIPA IPA-AltaFermentazione - 6,5%

PUNTO G Bock-BassaFermentazione - 6%

BRUSCA Pils-BassaFermentazione - 4,8%

» **BIRRIFICIO HYPE** 33cl 6 €

HILLSIDE SessionIPA-PilsStile Tedesco - 4,2%

MAMBA PacificIPA-IPAtropicale amara - 5,8%

AIR HELLES Biondastiletedesco - 4,6%

MAGIC BLANCHE Biancabelga con bergamotto e camomilla - 5%

BIRRA STAGIONALE arotazione da 6 €

DRAFT BEERS

MAES

PILS(Belgio) - 5,2%

Distinct notes of white-fleshed fruit and cereal, with a pronounced aroma—very fragrant and easy to drink.
40cl € 5,5

BLANCHE DE SILLY

BLANCHE (Belgio) - 5%

Floral and fruity notes with a subtle spiciness, featuring hints of coriander and orange peel.
50cl 6,5 €

HEINEKEN

LAGER (PaesiBassi) - 5%

Brewed with the finest hops, it has a delicate and elegant taste and a sparkling freshness.
50cl 5,5 €

MURPHY'S

A dark beer with a great history, a light body given by its low alcohol content, but with a decidedly intriguing taste and aromas reminiscent of coffee, chocolate and liquorice
40cl 6 €

BEAVERTOWN LUPULOID

IPA(RegnoUnito) - 6.7%

An explosion of hops, with its pungent and fresh citrus, tropical and resin notes. Bitter and refreshing, with a hoppy profile. Tropical citrus aroma
40cl 6,5 €

MCFARLAND

ROSSA (Gran Bretagna) - 5.6%

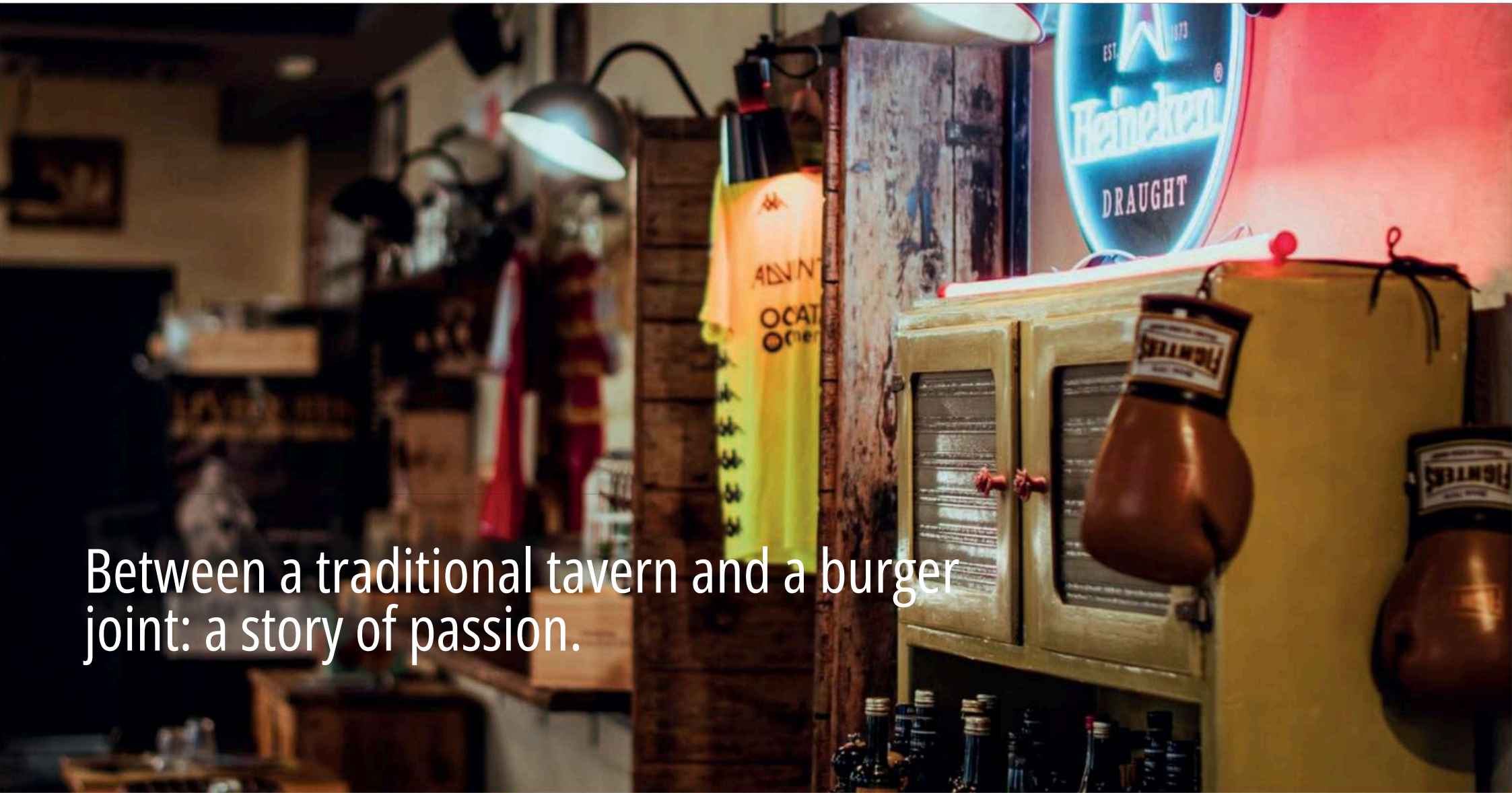
An inviting honey-sweet aroma and amber color, with fruity, cereal, and caramel notes
50 cl 6,5 €

ICHNUSA NON FILTRATA

LAGER (Italia) - 5%

Unfiltered lager with light hints of hops and a sweet note of yellow fruit; a full-bodied and well-balanced beer.
50 cl 6 €

BIRRE



Between a traditional tavern and a burger joint: a story of passion.

FRIED BITES & DELICACIESI

ALL PLATE IS COMING WITH SALSA ROSA.

FRIED PIZZA 7 €

8-12-14
Fried pizza base, tomato sauce
Fresh and stracciatella, pure milk
Complete it by adding:

- Cantabrian anchovies +€2.50
- Montagnana cured ham +€2.50

FRENCH FRIES* 6 €

1-8-10-12

LE GOLOSE* 8 €

French fries with crunchy
bacon and cacio e pepe
sauce

1-8-10-12-14

NUGGETS DI POLLO* 7PZ 6 €

1-8-10-12

RED JALAPENOS* 5PZ 7 €

1-8-12

MOZZARELLA STICK* 6PZ 6,5 €

1-8-14

CROQUETTES CACIO E PEPE* 6PZ 6.5 €

1-8-14

CROQUETTES PULLED PORK* 6PZ 7 €

1-8-10-12

FILETTINI DI POLLO SPEZIATI * 6 PZ 6.5 €

1-8-10-12

OUR SAUCES

MAIONESE 0,5 €

KETCHUP 0,5 €

1-2-3-4-10-11-13-14

SALSA ROSA 0,5 €

1-2-3-4-10-11-13-14

SENAPE 0,5 €

3

BBQ 1 €

7

BURGER 0,5 €

3-8-10

HOT CHILI 1 €

8

SALSA ALL' NDUJA 1,5€

1-8-10

SALSA CHIMICHURRI 1,5€

SALSA BACON JAM 1,5 €

PALA ROMANA

Pinsa romana made with the finest
selected Italian flours.*

CACIO E PEPE

Cacioepepe sauce, cured
pancetta and roasted potatoes 15 €
8-14

MONTAGNANA

Montagnana curedham and artisanal
steracciatella cheese 15 €
8-14

VEGETARIANA

Seasonal vegetables and
artisanal stracciatella cheese 13 €
8-14

* In the absence of fresh products, frozen products may be used



Spicy

FRITTI E SFIZI

STARTERS

THE OSTERIA PLATTER

Recommended for 2 people
Selection of cured meats and
cheeses with jams and fruit
mustard 24 €

GRAND OSTERIA PLATTER

Recommended for 2 people
Selection of cured meats and cheeses
with jams and fruit mustard 38 €

PINSA* ROMANA BASKET

8

Fragrant rosemary focaccia 4,5 €

FRIED PIZZA

Fried pizza base with fresh tomato
and straciatella Pure milk 7 €

Complete it by adding:

- Anchovies of Cantabrico +2,5 €
- Cured ham of Montagnana +2,5 €

CHICKEN TACOS

Corn tortilla with shredded free-
range hen in saor 7 €

OUR DISHES I

PASTA DISHES

CARBONARA DELL'OSTERIA

8-10

Mezzemaniche with pasteurized
egg cream, pecorino romano
and crispy guanciale 15€

*Can also be enjoyed
by pregnant women; please
ask our staff for advice.*

CARBONARA DEL BRIGANTE

8-10

Mezzemaniche with pasteurized
egg cream, pecorino romano
and crispy guanciale and nduja
16 €

GNOCCHI WITH RAGÙ DI CORTE

8-10-14

Gnocchi with meat ragù and peas 14,5 €

BIGOLI IN PASTISADA

Fresh egg bigoli with horse
meat stew 16 €

PACCHERI WITH PISTACHIO PESTO

8-10-14

Fresh egg pacchero with
pistachio pesto and straciatella
PURE MILK 16,5 €

GLUTEN-FREE PASTA + 2 €

GENEROUS PORTION +3,5 €

* In the absence of fresh products, frozen products may be used.

Osteria service available until 11 PM.



MAIN COURSES

OSTERIA-STYLE MIXED GRILL

For 2 people

A selection of pork ribs, luganega sausage, chicken thigh, sliced beef steak and polenta served with chimichurri sauce. 44 €

Special additions:

6 Sheep skewers 8 €
3-7

RIBS BBQ

Glazed pork ribs with BBQ sauce, roasted and served with baked potatoes 19,5 €
7

SEASONAL HUMMUS

4-8-13

Hummus served with oven-roasted seasonal vegetables and warm pinsa* 16€

SLICED CHICKEN BREAST

Spiced grilled chicken breast 350gr CBT, served sliced with avocado and goat cheese tzatziki sauce 18 €

FILETTO AL PEPE VERDE

Beef fillet 200gr with green pepper sauce served with baked potatoes 29 €

POLLO FRITTO DELL'OSTERIA

Bite-sized fried chicken things pieces, coated in tempura and pan ko breadcrumbs, served with french fries and tartar sauce 19 €

TARTARES

TARTARE DI FASSONA

Hand-cut Fassona beef tartare with 18 ingredients, whole-grain mustard served on the side 19 €

BATTUTA DI FASSONA

Hand-cut Fassona beef tartare seasoned with olive oil, salt, and pepper. 17,5 €

TARTARE GRECA

Hand-cut Fassona beef tartare with olive oil, salt and pepper, confit cherry tomatoes, goat cheese tzatziki sauce, and fresh spring onion 20 €

CAESAR SALAD DI MANZO

8-10-14

Tender lettuce, hand-cut Fassona beef seasoned with olive oil, salt and pepper, Grana cheese shavings, crispy bacon, croutons, and Caesar sauce 19 €

MEAT SELECTION

FILETTO IRLANDESE

ALLA PIASTRA

Grilled Irish beef fillet 200gr served with baked potatoes 27 €

FILETTO DI PATANEGRA ALLA PIASTRA

Grilled Iberian pork fillet 200 gr served with baked potatoes 22 €

TAGLIATA DI MANZO

Sliced Limousin beef steak (220g) served with baked potatoes. 21,5 €

TAGLIATA PANCETTATA

TSliced beef steak (240 g) with bacon, served with baked potatoes, chimichurri sauce, and gem lettuce with bacon. 25 €

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Labistecca alla Fiorentina Limousine, 1300gr circa 7€ /etto

SIDES

- Stewed peas and bacon 6 €
- Rosemary baked potatoes 6 €
- Mixed salad 5 €
- Cooked greens 6 €
- Oven-roasted seasonal vegetables 6 €

* In the absence of fresh products, frozen products will be used.

Complete
your meal with a
basket of warm
*Pinsa Romana
Ask our staff for it! 4,5 €



Cover charge € 2,00

Gluten-free bread + € 1,5



Spicy



Vegetarian



Gluten free

* frozen product

OSTERIA

OUR BURGERS

Beef from Azienda Agricola Toso.

*All our burgers are served with French fries and pink sauce on the side.
If you'd like other sauces, please check the "Fried snacks & appetizers"
section and choose your favourite.*

WITH THE BEEF BURGER

GORGOSPECK

Artisanal bun,
with selected 200 g beef burger, speck,
gorgonzola, and baked potatoes. 17 €

BAMBOORGER

Artisanal bun,
Selected 200 g beef burger, fontina
cheese, caramelized onions, crispy
bacon, lettuce, and BBQ sauce. 16,5 €

BIG BAMBOO

Artisanal bun, two beef burgers,
Selected 200 g beef burger, double
fontina, double caramelized onions,
double crispy bacon, lettuce, and
BBQ sauce 19 €

AMERICAN CHEESEBURGER

Artisanal bun, beef burger
Selected 200 g beef burger, cheddar,
fermented cucumber, ketchup, and
mayonnaise. 15 €

Complete with crispy bacon +2 €

TARTARA BURGER

Artisanal bun, beef tartare with olive oil,
Salt, pepper, lettuce, tomato, pure milk
straciatella, and tartar sauce 19 €

ER CUPOLONE

Artisanal bun, selected 200 g beef burger,
guanciale, soft egg, and homemade cacio e pepe
cream. 16,5 €



BAMBOORGER

THE SPECIALS

AVOCADO BURGER

Artisanal bun with avocado, lettuce, tomato, fried egg and stracciatella
PURE MILK 15,5 €

Complete with bacon +2 €
Complete with the smoked salmon +3 €

BEYOND BURGER (Vegan)

8-10-12-14
Lactose-free artisanal bun, Beyond Meat burger, seasonal vegetables, and soy mayonnaise 16 €



WITH PULLED PORK

AIR PORK ONE

Artisanal bun, pulled pork, cheddar, pickled Lombard peppers and roasted garlic sauce 15€

AIR PORK TWO

7-8-10-12-14

Artisanal bun, pulled pork, smoked provola cheese, spicy Calabrian salami, hot chili sauce, lettuce, and tomato 14,5 €

WITH THE CHICKEN

UE' FIGA

3-8-10-12-14

Artisanal bun, chicken cutlet, smoked provola cheese, tomato, lettuce, and burger sauce 15 €
Complete with crispy bacon +2 €

MAH BURGER

7-8-12-14

Artisanal bun, spiced sous-vide grilled chicken, lettuce, tomato, cucumber, cheddar, and chimichurri sauce 15 €

MENÙ KIDS

200 g beef burger or chicken cutlet*
served with French fries* € 9

with artisanal bun
Gluten-free bread

+ € 1,5
+ € 2

*If you're really hungry and want a double burger, extra pulled pork, or an extra cutlet
Please ask our staff + € 3,5*

EXTRAS & CHANGES starting from +€ 0,5

- Stracciatella € 2
- Extra crispy bacon € 1,5
- Extra cheese € 1,5
- Caramelized onions € 1,5
- Fried egg € 2

Cover charge € 2,00 Gluten-free bread + € 1,5



Spicy



Vegetarian

LA BURGERIA

OUR WINE CELLAR

HOUSE WINES

Prosecco 1/2lt 6 € / 1 lt. 12

€ Az. Agricola Serena

Cabernet IGT 1/2lt 6 € / 1 lt. 12

€ Az. Agricola Cornale

SPARKLING WINES

Vignalta

VENETO - Brut vintagemetodo classico vsq 32 €

Soligo Col del Sole

4 € 20 €

VENETO - Prosecco DocMillesimato Extra Dry

ColomboNatusia

5,5 € 31 €

PIEMONTE - MetodoClassico

WHITE WINES

Vignalta

VENETO - Bianco Veneto IGT

4,5 €

24 €

Roeno

TRENTINO-ALTOADIGE-Gewurztraminer Kies

5 €

28 €

Roeno Roberta Fugatti

TRENTINO-ALTOADIGE-Pinot Grigio

22 €

AMano

PUGLIA - Primitivo rosato igt

4,5 €

22 €

Tenuta Rovaglia

LOMBARDIA-Lugana(Trebbaino diLugana)

4,5 €

22 €

Specogna

FRIULIVENEZIAGIULIA-Ribolla Gialla

30 €

Audarya

SARDEGNA-Vermentinodi Sardegna

4 €

21 €

Le Mortelle Vivia

TOSCANA-ToscanaDoc(Vermentino, Viogner, Ansonica)

23 €

Antinori Bolgheri

TOSCANA-TenutaGuadoal Tasso (Vermentino)

29 €

Lisa Bunn Riesling

GERMANIA - TrockenFleissiges Lieschen Busy Lizzie

30 €

FilòdelleVigne

VENETO - CaltodelleFate
(Chardonnay,Rieslingitalico e Tai)

36 €

CHAMPAGNE

RuinartBlancdeBlancs

FRANCIA - Brut-Chardonnay100%

Veuve Cliquot

FRANCIA - Brut-Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Moet Chandon

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Perrier Jouët

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Perrier Jouët Rosè

FRANCIA - Brut - Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

Please ask our staff about availability.



RED WINES

Filò Delle Vigne VENETO-Volo(Merlot,Cabernet Franc)	19 €		
Filò Delle Vigne VENETO - ColliEuganei DOC Ceciliadi Baone (Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc)	28 €		
Vignalta VENETO-OdeRossoVeneto IGT	4,5 €	24 €	
Filò Delle Vigne VENETO - Io di Ba-one		33 €	
Cà Rugate VENETO-ValpolicellaRipasso Superiore	5,5 €	29 €	
Io Mazzucato VENETO-CabernetSauvignon Breganze DOC		24 €	
Marrano Vignalta VENETO(ColliEuganei)-Rosso Veneto IGT 2016	29 €		
Zenato VENETO-Valpolicella Superiore Ripasso Doc"Ripassa"	33 €		
Pinot Nero Vignalta VENETO(Colli Euganei)Pinot Nero	32 €		
Ca'Rugate VENETO - Amarone della ValpolicellaDOCG Punta 470	45 €		
Gemona Vignalta VENETO(ColliEuganei)-Rosso VenetoDOC(Merlot-Cabernet Franc)	40 €		
Rosso Vignalta VENETO - RossoRiserva DOC 2018 (Merlot-Cabernet	24 €		
Pinot Nero Vignalta VENETO(ColliEuganei)-Pinot Nero	32 €		
Aichholz Pinot Nero ALTOADIGE - Pinot Nero Alto Adige DOC	29 €		
			17 €
Cantine di Soliera EMILIA-LambruscoSalamino S.Croce			27 €
Prunotto PIEMONTE-BansellaNizza DOCG (Ba rbera)			33 €
Prunotto PIEMONTE-OchettiLanghe DOC (Ne bbiolo)			87 €
Poderi Aldo Conterno PIEMONTE - Barolo Bussia 2017			4 €
Ventolaio TOSCANA-Rosso T oscana Sentiero Del Fante IGT (Sangiovese)			19 €
Ventolaio TOSCANA-Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese)			30 €
Antinori TOSCANA- Villa antinori Toscana int rosso) (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot)			32 €
Tenuta di Lilliano TOSCANA-ChiantiClassico DOCG (Sangiovese, Colorino,Merlot)			27 €
Grattamacco TOSCANA - Bolgheri Superiore Rosso DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			55 €
La Braccessa TOSCANA-Sabazio Rosso di Montepuiciano DOC (Sangiovese, Merlot)			23 €
La Braccessa TOSCANA-Achelo Cortona DOC (Syra h)			27 €
Tormaresca PUGLIA-NepricalGT (Negroamaro)			18 €
Zoff 500ml FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce			4 €.
			16 €

HOMEMADE DESSERTS

TIRAMISÙ DELLA CASA 6,5 €

8-10-14

Can also be enjoyed by pregnant women; please ask our staff for advice.

CREMA CATALANA 6 €

HOMEMADE ZAETI BISCUITS SERVED WITH CUSTARD CREAM 6 €

8-10-14

PASTRY TARTLET WITH CUSTARD CREAM AND MIXED BERRIES 6,5 €

8,10,14

SORBETTO 4 €

Lemon sorbet

CAFFÈ

Caffè €1,8

Caffè Deca €1,9

Caffè Macchiato €1,8

Caffè Corretto €2

Cappuccino €2

BEVERAGES

Acqua Naturale/Frizzante

2,5€

microfiltrata 70cl

Coca Cola Bottiglietta 4€

Coca Cola Zero Bottiglietta 4€

Coca Cola alla spina 50cl 5€

Fanta Bottiglietta 4€

Sprite Bottiglietta 4€

The Pesca / Limone 4€

Kinley Tonica/Lemon/Ginger Beer 3,5€

Chinotto 4€

Crodino/Gingerino 3,5€

Red Bull 4€

Tassoni 3,5€

GRAPPE E AMARI

Grappa Storica Nera €6,5

Grappa Poli Sarpa €5

Grappa Of €6,5

Amarone Bonollo Grappa Poli €5,5

Sarpa Oro €6

Amari a partire da €4,5

Whisky a partire da €4,5

Rum a partire da €6



Gluten free

* frozen product

ALLERGENS

We inform our valued customers that products prepared and served in this establishment may contain ingredients considered allergens. Below is the list of allergenic ingredients used in this establishment.

1. Nuts
2. Celery
3. Mustard
4. Sesame
5. Molluscs
6. Lupin
7. Sulphites
8. Gluten
9. Crustaceans
10. Eggs
11. Fish
12. Peanuts
13. Soybeans
14. Lactose (milk)