



BAMBOO

Food & Drinks.

SPRITZ BAMBOO

5€



PASSION FRUIT



GAMOMILLA



GILIEGIA



LAMPONE



MELA VERDE



BERGAMOTTO



CHINOTTO



GENZIANA

SPRITZ CLASSICI 4.5

NEGRONI

FUMÉ

Vermouth, Bitter, Gin, Lapsang Souchong Tea 9.5€

SICILIANO

Averna, Amaro all'Arancia, Lavico Gin 9.5€

SPICYCOCOA

Cocchi, Bitter, Ancho Reyes 9.5€



AMERICANI

I BAMBOORICANI

L'AGRUMATO

Vermouth, Bitter, Pompelmo Rosa, Bergamotto 8€

SUZERICANO

Vermouth, Genziana, Tonica 8€

MEDITERRANEO

Vermouth, Select, Olive, Amaro al Limone 8€

MEZZOSANGUE

Vermouth, Bitter, Rabarbaro, Chinotto 8€

MA CHE C'HAI

Vermouth, Bitter, Passion Fruit, Chai Tea 8€

AMERIBERRY

Vermouth, Bitter, Lampone, Aceto Balsamico 8€

CLASSICO..... 6

PUNT E MES..... 7

ANTICA FORMULA..... 8

COCCHI..... 7.5

COCCHI DOPO TEATRO.... 7.5

PROFESSORE..... 7.5

AMARO

DOLCE

AROMATICO

AROMATICO
SPEZIATO

SPEZIATO

SNACKS



PANINETTI 2€

Cotechino Senape
Mortadella Pistacchio
Prosciutto Crudo
Porchetta Maionese



POLPETTE 2.2€

Carne
Tanno
Veggie



CICCHETTI 2.5€

Porchetta Sale Pepe
Pancetta Patate
Pulled Pork Cipolla
Zola Miele Noci

BOX 4PZ 8€

Degustazione a scelta
tra cicchetti,
paninetti e polpette

BOX 10PZ 20€

Degustazione a scelta
tra cicchetti,
paninetti e polpette



PALE ROMANE

ROMA CAPOCCIA

8-14

Porchetta, patate al
forno al rosmarino e
provola affumicata

14€

MONTAGNANA

8-14

Crudo di Montagnana
e straciatella
artigianale

15€

VEGETARIANA

8-14

Verdure di stagione
e straciatella
artigianale

13€

FRITTINI

PATATINE FRITTE.....6

1-8-10-12

LE GOLOSE.....8

1-8-10-12-14

MOZZARELLA STICKS..... 6.5

1-8-14

RED JALAPENOS.....7

1-8-12

FILETTINI DI POLLO.....6

1-8-10-12

CROCCHETTE CAGIO E PEPE....6.5

1-8-14

CROCCHETTE PULLED PORK.... 6.5

1-8-10-12

NUGGETS DI POLLO..... 6

1-8-10-12

BIRRA ?

SPINA

MAES

PILS (Belgio) 5.2% - 20cl 3.5€ / 40cl 5.5€

HEINEKEN

LAGER (Paesi Bassi) 5% - 25cl 3.5€ / 50cl 5.5€

BLANCHE DE BRUXELLES

BLANCHE (Belgio) 4.5% - 30cl 4€ / 50cl 6.5€

BEAVERTOWN LUPULOID

IPA (Regno Unito) 6.7% - 40cl 6.5€

MCFARLAND

ROSSA (Gran Bretannia) 5.6% - 30cl 4€ / 50cl 6.5€

MURPHI'S

STOUT (Irlanda) - 4.6% - 20cl 3.5€ / 40cl 6€

ICHNUSA

Non Filtrata (Italia) - 5% - 40cl 6€

ARTIGIANALE

BIRRONE 50cl 6.5€

SS46

Helles - Bassa Fermentazione - 4.8%

BIRRETIPA

IPA - Alta Fermentazione - 6.5%

PUNTO G

Bock - Bassa Fermentazione - 6%

BRUSCA

Pils - Bassa Fermentazione - 4.8%

HYPE 33cl 5.5€

HILLSIDE

IPA - Session IPA - 4.2%

MAMBA

IPA - Pacific IPA Amara - 5.8%

AIR

Helles - SENZA GLUTINE - 4.5%

MAGIC

Blanche Belga - Bergamotto Camomilla - 5%

BIRRA STAGIONALE

A Rotazione da 6€



LOW ALCOL

INDIAN MOJITO

Rum, Lime, Vaniglia, Cardamomo, Menta - 7.5€

BELLOCCIO

Prosecco, Felernum allo zenzero, soda alla pesca Organics - 7€

MA CHE FICO

Sherry, Sambuco, Fico - 7€

TROPICANA

Aperol, Passion Fruit, Cocco - 7€

ANALCOLICI

HUGO FREE

Sambuco, Menta, Lime, Soda - 5€

AMERICANO 0.0

Vermouth 0.0, Bitter 0.0, Soda - 6€

VIR-GIN TONIC / LEMON

Beefeater 0.0 - 6.5€, Authentic Alternative 0.0 - 7.5€

L'ASPRO

Thé, Soda al Pompelmo, Limone - 7€

IL DOLCE

Passion Fruit, Vaniglia, limone - 7€

VINO

ROSSO

CABERNET SAUVIGNON.....4.5
Veneto - la Mazzucato

VAL POLLICELLA RIPASSO.....5.5
Veneto - Cà Rugate

ODE ROSSO.....4.5
Veneto - Vignalta

PINOT NERO.....5.5
Alto Adige - Aichholz

VERMENTINO.....4.5
Sardegna - Audarya

ODE BIANCO.....4.5
Veneto - Vignalta

LUGANA.....4.5
Lombardia - Tenuta Rovaglia

GEWURZTRAMINER.....5
Trentino Alto Adige - Roeno

BIANCO

PROSECCO EXTRA DRY.....4
Veneto - Soligo Col del Sole

METODO CLASSICO.....5.5
Piemonte - Colombo Natusia

TRENTO DOC BRUT.....5.5
Trentino - Ascendum

CHIEDI ALLO STAFF PER LE BOTTIGLIE COCKTAIL

TROPICAL FIZZ.....10
Esotico - Speziato
Ophir, Limone, Infuso di Frutti Esotici
ALCOLICITÀ ●●○○○

COSMOBAMBOO.....9
Aspro - Fruttato
Vodka, Triple Sec, Ibisco, Lamponi, Zenzero
ALCOLICITÀ ●●●●○

PLATA.....9
Vegetale
Tequila, Lime, Platano
ALCOLICITÀ ●●●●○

POP FASHONED.....10
Dolce - Tostato
Whiskey, Angostura, Pop Corn
ALCOLICITÀ ●●●●●

MEZCAL TEA.....10
Affumicato - Avvolgente
Mezcal, Lime, Té Affumicato, Miele, Monte
ALCOLICITÀ ●●●●○

HAITI WATER.....8
Dolce - Vegetale
Rum, Vaniglia, Soluzione Citrica
ALCOLICITÀ ●●●●●

INFUSI

5€



SPICY PASSION

Rooibos dell'Africa del Sud con note speziate di zenzero e cannella.



ROYAL ASSAM

Tè nero biologico dell'assam intenso ed equilibrato, note legnose e speziate.



SENCHA ARIAKE BIO

Tè verde giapponese vivace e fresco, molto piacevole al mattino.



THE DU HAMMAM

Tè verde fruttato e floreale dattero verde, fiore d'arancio, rosa e frutti rossi.



PARIS FOR YOU BY NIGHT

Tè nero biologico, intenso e speziato, note di agrumi.



L'HERBORISTE N°108 BIO

Infuso senza teina di verdana, arancia e menta.



JARDIN TROPICAL

Infuso senza teina di mango, ananas, papaya, e pesca, richiama i frutti estivi.



MILKY OOLONG BIO

Tè biologico ispirato ai tè Taiwanesi, gusto cremoso, note di burro e vaniglia.



MELANGE DU CAP

Miscela di Rooibos, cacao e vaniglia, senza teina, da gustare durante la giornata.



BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE.....	1.5
COCA COLA/COCA COLA ZERO.....	4
COCA COLA SPINA.....	3/5
TÈ PESCA/LIMONE.....	4
FANTA.....	4
SPRITE.....	4
KINLEY TONICA/LEMON/GINGER BEER.....	3.5
CHINOTTO.....	4
CRODINO/GINGERINO.....	3.5
SODA AL POMPELMO ROSA.....	4
REDBULL.....	4
TASSONI.....	3.5

AMARI

5€

JEFFERSON

ARANCIÙ

LUMIA

FRED JERBIS

BALLOR

Tutti i grandi classici a 4.5€



GRAPPE

POLI SARPA BIANCA 5

903 BIANCA 4.5

SARPA POLI ORO 5.5

OF AMARONE BONOLLO 6.5

903 BARRIQUE 5





BAMBOO

Food & Drinks



BAMBOORGER

Pane artigianale, Burger di Manzo selezionato 200g, fontina cipolla caramellata, bacon croccante, insalata, salsa BBQ 7-8-10-12-14 15.5€

PROVALO CON
CON UNA
BARRA ROSSA

BIG BAMBOO

Pane artigianale, due Burger di Manzo selezionato 200g, doppia fontina doppia cipolla caramellata, doppio bacon croccante, insalata, salsa BBQ 7-8-10-12-14 19€

AMERICAN CHEESEBURGER

Pane artigianale, Burger di Manzo selezionato 200g, cheddar cetriolo fermentato, ketchup e maionese 8-10-12-14 13.5€

GORGONZUCCO

Pane artigianale, Burger di Manzo selezionato 200g, zucca al forno cipolla caramellata, gorgonzola 8-12-14 15€

PERFETTO
CON UNA
BELLA BIONDA!

THE KING

Pane artigianale, Ribs di maiale cotte a bassa temperatura e sfilacciate, uovo all'occhio bacon, anelli di cipolla fritti, insalata, pomodoro, salsa cacio e pepe a cascata, salsa BBQ 3-7-8-10-12-14 19€

ER CUPOLONE

Pane artigianale, Burger di Manzo selezionato 200g, guanciale uovo morbido, crema di cacio e pepe home made 8-10-12-14 16.5€

ABBINALO CON
LA NOSTRA
MURPHIS STOUT

TIROLESE

Pane artigianale, Burger di Manzo selezionato 200g, fonduta di monteверonese, speck, porcini fritti 8-10-12-14 16€

ORTOLANO

Pane artigianale, Verdure di stagione, tamino alla piastra, maionese 8-10-12-14 14.5€

AIR PORK ONE

Pane artigianale, Pulled pork, cheddar, peperoni lombardi sottoaceto, salsa all'aglio arrostito 8-10-12-14 15€

CON UNA
IPA BARRICCATA
E UNA BOMBA

UE' FIGA

Pane artigianale, Cotoletta di pollo, fontina cipolla caramellata, uovo all'occhio, salsa BBQ 7-8-10-12-14 15€

GLUTEN
FREE 2€



SPICY



VEGGIE

AGGIUNTE!

STRACCIATELLA 2

BACON CROCCANTE 1.5

FORMAGGIO 1.5

CIPOLLA CARAMELLATA 1.5

OVO ALL'OCCHIO 2

DOPPIO BURGER
PULLED O COTOLETTA
3.5

MENÙ KIDS 9€

HAMBURGER DI MANZO 200G O COTOLETTA
CON PATATINE FRITTE

KETCHUP.....0.5
MAIONESE.....0.5
SALSA ROSA...0.5
SALSA BBQ.....1
SENAPE.....0.5

SALSA



BURGER.....0.5
HOT CHILI.....1
SALSA NDUJA...1.5
SALSA BBQ.....1
SALSA AGLIO...1.5

OSTERIA



PRIMI PIATTI

CARBONARA

Mezze maniche con crema all'uovo
pastorizzato, pecorino romano e
guanciale croccante 8-10-14
14€

CACIO E PEPE

Bigoli freschi all'uovo
con cacio e pepe rosa 8-14
14€

Pasta senza Glutine 2€

TARTARE

TARTARE DI FASSONA

18
Battuta di fassona ai 18 ingredienti
3-10-13

BATTUTA DI FASSONA

17.5
Battuta di fassona con olio, sale e pepe, 3

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Manzo Limousine
servita con patate al forno
19€

HUMMUS DI BARBABIETOLA

Hummus di barbabietola servito
con verdure di stagione e pinsa
romana calda 8-13
16€

CONTORNI

6€

ERBE COTTE

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

PATATE AL BURRO E PREZZEMOLO

FAGIOLI ALLA BBQ

VERDURE AL FORNO

GLUTEN
FREE 2€



SPICY



VEGGIE

DESSERTS

TUTTI I NOSTRI DOLCI A 6€

**TIRAMISÙ
DELLA CASA**



**CREMA
CATALANA**



**TORTINO DI MELA
CON MASCARPONE**



**BROWNIES
CON ZABAIONE**



E FATTELA UNA COCCOLA

AMARI

5€

JEFFERSON

ARANGIÙ

LUMIA

FRED JERBIS

BALLOR

TUTTI I BRANDI
CLASSICI A 4.5€



CAFFÈ

ALLERGENI

Si avvisa la clientela che, nei prodotti preparati e distribuiti in questo esercizio, possono contenere ingredienti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti 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. ARAGNIDI
13. SOIA
14. LATTOSIO