CUCINA

Bamí

PIZZA·VINI

LA NOSTRA STORIA

Dall'incontro tra l'arte della cucina e la passione per il mondo del vino nasce Bamì, l'innovativo format di ristorazione che il Miramonte Party ha collocato a Noci all'interno delle Cantine Barsento.

Dall'unione di queste due importanti esperienze, quella della Barsento nel settore vinicolo e quella di oltre 50 anni nella banchettistica e nella ristorazione del Miramonte, nasce Bamì, Barsento-Miramonte.

LA CUCINA

È una cucina che parte dalla ricerca di materie prime di grande qualità quella che realizziamo ogni giorno al Bamì. Il risultato è fatto da piatti in cui evolute tecniche di cucina come la cottura a bassa temperatura acronimo di CBT , rispettano le proprietà organolettiche di ogni prodotto, esaltandone il gusto. La presenza in sala di personale attento e preparato vi consentirà di abbinare sempre al meglio i vini delle Cantine Barsento, così come quelli della ricca selezione della carta di etichette pugliesi che completano l'offerta vinicola del locale.

LA PIZZA

L'impasto a lievitazione naturale lunga 48 ore, viene realizzato con una farina di grano tenero tipo 1 ottenuta con un procedimento paragonabile alla distillazione. Il chicco di frumento viene privato degli elementi meno pregiati lasciando l'aleurone, il germe vitale e le parti cruscali più nobili del grano. Le nostre pizze cotte in forno a legna con legno di ciliegio per noi sono veri e propri piatti gourmet in cui la qualità delle materie prime selezionate è stata studiata dal nostro pizzaiolo per stuzzicare con leggerezza il vostro palato.

Antipasti

Antipasto** *4 pietanze Bamí (min. 2 persone)* *2 portate fredde e 2 portate calde*	€ 12
Tagliere di salumi con Frittelle impasto Bamí. *(capocollo, culatello, speck , salame dolce, mortadella)*	€ 12
Tagliere di formaggi selezionati con confetture	€ 16
Crudo e Bufala	€ 8

Primi

Mezzo pacchero su purea di zucca Delica al forno con julienne di capocollo, scaglie di cacioricotta affumicato e rucola fritta	€ 14
Panciotto ripieno di capesante e gamberi* ai due pomodori capperi e mandorle	€ 16
Spaghettone aglio, olio e peperoncino su fonduta di caciocavallo prezzemolo e tarallo	€ 12
"Disponibilità di pasta senza glutine"	€+1,50

Secondi

Tagliata di bovino adulto cbt alla brace	€ 16
Tagliata di bovino adulto cbt alla brace con pomodorini, rucola e grana	€ 18
Tagliata di bovino adulto cbt con cicorielle saltate e lamelle di mandorle	€ 20
Tagliata di bovino adulto cbt con funghi cardoncelli spadellati, cialda di parmigiano e vinaigrette alle erbe	€ 20
Costata,frollata alla brace	€4,5/etto
Cotoletta di pollo con patatine fritte	€ 9
Frittura di calamari*	€15

**prodotto abbattuto e conservato a -18°C o surgelato*
***Alcuni ingredienti che compongono l'antipasto potrebbero essere abbattuti e conservati a -18°C o surgelati*

Contorni e sfiziosità

Cocotte di mortadella arrostita con riduzione di vincotto	€ 7
Patate al forno	€ 5
Verdure grigliate	€ 6
Patatina rustica* fritta	€ 5
Insalata classica croccante, rucola, pomodorini	€ 5
Verdure in pastella *	€ 7

Dessert homemade

Salame del papa home made	€ 5
Millefoglie rotta con crema chantilly	€ 6
Ciocco Vaso con crema alla gianduia e crumble al cacao	€ 8
Dolce del giorno	€ 7
Disponibilità di dolci senza glutine/lattosio	€ 7,50

LA DOMENICA A BAMÍ

Ti aspettiamo tutte le domeniche con il nostro menù

CELEBRA LE TUE RICORRENZE INSIEME A NOI

Realizzeremo insieme un menù personalizzato per le feste
e i banchetti da vivere con gli amici e le persone che ami.

Chiedici anche delle nostre torte speciali.
Siamopronti a sorprenderti con le dolci bontà
homemade del nostro pasticcere.

Infocell. 392 233 7812 - bamiristorante.it

ASPORTO DAL LUNEDI AL VENERDI
DALLE ORE 19:30 ALLE 22:00
SABATO DALLE 19:30 ALLE 20:30

*prodotto abbattuto e conservato a -18°C o surgelato

Pizze – Le tradizionali Rosse

Margherita € 6
pomodoro, fior di latte, in uscita basilico fresco

Bufala € 9
pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita basilico fresco

Wurstel € 7
pomodoro, fior di latte, wurstel

Capricciosa € 9
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, cardoncelli, carciofi, olive, origano

Diavola € 8
pomodoro, fior di latte, ventricina piccante

Bresaola € 10
pomodoro, fior di latte, in uscita bresaola , grana, rucola, olio e limone

Autunnale € 10
pomodoro, fior di latte, salsiccia di vitello, cardoncelli.

Parma € 9
pomodoro, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma

Non è crudo, è di... € 10
pomodoro, fior di latte, in uscita prosciuttocrudo di Parma, crema di burrata e pesto di basilico

Tonno e cipolla € 8
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, origano

Mela-grana € 9
pomodoro, fior di latte, melanzana a fette, salsiccia di vitello, in uscita scaglie di grana

Pizze – Le tradizionali Bianche

4 formaggi € 9
fior di latte, scamorza affumincata, grana, gorgonzola

Limone € 8
fiordi latte, prosciutto cotto, in uscita insalata, limoncella

Bufala white € 10
bufala campana, pesto di basilico, in uscita datterino giallo, basilico

Melanzana € 8
fior di latte, pomodorini, melanzane a fette, pan grattato aromatizzato alla menta

Sfiziosa € 8
fiordilatte, tonno, olive, zucchine arrosto

*prodotto abbattuto e conservato a -18°C o surgelato

No-strana € 9
fior di latte, pomodorini, zucchine arrosto, in uscita capocollo di Martina Franca

Sto a dieta € 8
fiordi latte e verdure di stagione (diverse cotture e consistenze)

Caponcelli € 12
fior di latte, cardoncelli, in uscita capocollo di Martina Franca, olio al tartufo bianco

Pizze – Proposte Bamí

Poverocapo € 12
ciccio, in uscita stracciatella, zucchine alla poverella, capocollo di Martina Franca, vinaigrette alla menta

Alla barese € 10
passata di datterino giallo, fior di latte, in uscita prosciutto crudo alla barese, olio alle erbe aromatiche

La Puntarella € 15
fiordilatte in uscita tartare di tonno rosso, insalatina di puntarelle e olive con colatura di alici*

La Decisa € 12
crema di zucca, fiordilatte, salsiccia di vitello, cardoncelli, gorgonzola

Primitiva € 11
fiordilatte, porro, salsiccia di vitello al primitivo e scamorza affumicata

Melachips € 10
pomodoro, fior di latte, ventricina piccante, in uscita chips di melanzane e datterino giallo

Variazioni o aggiunte

Mozzarella no lattosio	+€ 1,50
Base pizza artigianale sottovuoto no glutine, no lattosio, no uova*	+€ 3,50
Bufala	+€ 2

Altri ingredienti in aggiunta possono variare il prezzo totale della pizza

*prodotto abbattuto e conservato a -18°C o surgelato

Soft Drinks

Acqua liscia/frizzante microfiltrata	€ 2
Coca Cola 0,33 L	€ 3
Coca Cola zero	€ 3
Coca Cola 1 L	€ 6
Fanta 0,33 L	€ 3
Fanta 1 L	€ 6

Birre alla spina

Warsteiner Premium Pils

0,2 L - € 3
0,4 L - € 5
1 L - € 11

Stile: Premium Pils
Colore: Giallo oro chiaro
Gusto: Vivace, leggermente amarognolo,
con delicato sentore di malto
Retrogusto: Fresco, vivace e leggermente fruttato
Grado alcolico: 4,8%

Ichnusa

0,2 L - € 4
0,4 L - € 6
1 L - € 12

IBU (unità di amaro): 18
Colore: oro
Gusto: Vivace, leggermente amarognolo,
con delicato sentore di malto
Retrogusto: Fresco, vivace e leggermente fruttato
Grado alcolico: 4,8%
Fermentazione: bassa. Birra tipica bavarese al naturale:
vivace e non filtrata.
Si presenta dal colore giallo paglierino,
torbida e dal corpo morbido e rotondo

Corsendonk Rousse

0,3 L - € 5
0,5 L - € 7
1 L - € 13

Stile: Ale Belga d'abbazia
Colore: Ambrato
Grado alcolico: 8%
Fermentazione: alta. Birra artigianale dal colore rosso ambrato,
limpida e chiara, dalla schiuma compatta, cremosa e persistente

Birre in bottiglia



Roccaforte "i Peuceti"

0,33 L - € 5

Stile: Doppel Bock
Colore: ambrato
Grado alcolico: 8,5%
Fermentazione: bassa
Birra dal color rubino con schiuma pannosa e persistente. Avvolge il naso con sentori decisamente maltati e piacevolmente caramellati. Al palato presenta un sorso dal lieve sapore di luppolo ed un corpo morbido e asciutto arricchito da seducenti note di cacao e nocciola.



Moretti filtrata a freddo

0,33 L - € 3

Stile: Lager
Colore: chiaro
Grado alcolico: 4,3%
Fermentazione: bassa
Birra dal colore paglierino brillante rivela note di frutta e fiori bianchi in un corpo fresco, bilanciato e dall'amaro gradevole.



Hb Munchner Weisse

0,5 L - € 5

Stile: Weiss
Colore: chiaro
Grado alcolico: 5,1%
Fermentazione: alta
Birra dal colore chiaro, dal tipico sapore finemente lievitato e dalle vivaci note fruttate. Con il suo corpo leggero è fresca e dissetante.



Mönchshof Landbier

0,5 L - € 5

Stile: Export
Colore: chiaro
Grado alcolico: 5,4%
Fermentazione: bassa
Birra dorata dal gusto pieno e aromatico conferito dal luppolo piacevolmente amaro. Una ricetta particolare a base di nobili ingredienti: pregiato orzo estivo e acqua dolce proveniente dalle sorgenti di Fichtelgebirge. Una tradizionale birra Export con un sapore di malto più pronunciato.



A Cattedrale "i Peuceti"

0,33 L - € 6,50

Stile: Session Ipa
Colere: Chiaro
Grado alcolico: 4,2%
Fermentazione: alta
Birra chiara da schiuma delicata realizzata con luppoli americani, Citra e Mosaic Esprime sentori tipicamente citrici e agrumati. Al palato si presenta fresca e fragrante, con un sapore di malto pulito e un amaro deciso in un sorso perfettamente equilibrato.



Superior Analcolica

0,33 L - € 4

Stile: Lager Analcolica
Grado alcolico: 0,5%
Fermentazione: bassa
Birra dal colore chiaro e dalla schiuma fine e compatta. Realizzata dopo numerosi studi di perfezionamento, scegliendo sapientemente gli ingredienti e utilizzando moderni sistemi produttivi, riesce ad unire un gusto pieno ed equilibrato ad un corpo privo di alcol.

Vini Cantine Barsento

BARSENTO CANTINE



MALICCHIA MAPICCHIA

Puglia IGP

Rosso

100% Primitivo

% 14,5% vol

Calice € 6

Bottiglia € 20



IL PATURNO

Puglia IGP

Rosso

100% Primitivo

% 14% vol

Calice € 5

Bottiglia € 15



LADISLAO

Puglia IGP

Rosso

100% Negroamaro

% 14,5% vol

Calice € 6

Bottiglia € 25



MAGILDA

Puglia IGP

Rosato

100% Negroamaro

% 12% vol

Calice € 5

Bottiglia € 12



CASABOLI

Gioia del Colle DOC Riserva

Rosso

100% Primitivo

% 14,5% vol

Calice € 6

Bottiglia € 28



PÀNDARO

Puglia IGP

Bianco

100% Fiano

% 12% vol

Calice € 5

Bottiglia € 12

Vini Cantine Barsento

BARSENTO
CANTINE



W'HEART!

Puglia IGP

Rosso

100% Primitivo

12% vol

Calice € 4

Bottiglia € 14



W'HEART!

Puglia IGP

Rosato

100% Primitivo

12% vol

Calice € 4

Bottiglia € 12



W'HEART!

Puglia IGP

Bianco

100% Verdeca

12% vol

Calice € 4

Bottiglia € 12



W'HEART!

Spumante Extra Dry Puglia IGP

Rosato

100% Primitivo

11,5% vol

Bottiglia € 14



W'HEART!

Spumante Extra Dry Puglia IGP

Bianco

100% Verdeca

11,5% vol

Bottiglia € 14

Caffè, Amari e Distillati

Caffe Illy	€ 1
Caffe Illy decaffeinato	€ 1,50
Padre Peppe	€ 3
Grado alcolico: 42%	
Jägermeister	€ 3
Grado alcolico: 35%	
Petrus Boonekamp	€ 3
Grado alcolico: 45%	
Jefferson Amaro Importante	€ 4
Grado alcolico: 30%	
Amaro Lucano	€ 3
Grado alcolico: 28%	
Unicum	€ 3
Grado alcolico: 40%	
Amaro Montenegro	€ 3
Grado alcolico: 23%	
Amaro Del Capo	€ 3
Grado alcolico: 35%	
Braulio	€ 3
Grado alcolico: 21%	
Fernet Branca	€ 3
Grado alcolico: 39%	
Marzadro Grappa 3.0 Morbida	€ 3
Grado alcolico: 42%	
Marzadro Grappa 3.0 Barricata	€ 4
Grado alcolico: 42%	
Rumdon Papa	€ 6
Grado alcolico: 40%	
Whisky Talisker 10 Years Old	€ 6
Grado alcolico: 45,8%	

Coperto **€ 2,50**

INFORMATIVA PRESENZA ALLERGENIALIMENTARI REG. UE 1169/2011

Tra le referenze prodotte dall'attività Bami s.r.l,
alcune contengono ingredienti che potrebbero causare
manifestazioni allergiche, in soggetti sensibili.
Di conseguenza è importate che chiunque risulti essere intollerante
o allergico ad alcuni alimenti anche se non presenti nell'elenco,
lo comunichi al personale addetto all'attività.

NELLA RISTORAZIONE IN QUESTIONE VENGONO UTILIZZATI GLI ALIMENTI SEGUENTI:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, orzo,segale, avena,farro, kamut e derivati)
UOVA E PRODOTTI DERIVATI
SOIA E PRODOTTI DERIVATI
LATTEE PRODOTTIDERIVATI (compresolattosio)
FRUTTA A GUSCIO
(mandorle, noci comuni, nocciole, pistacchi, arachidi e prodotti derivati)
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
SEMI DI SESAMOE PRODOTTIDERIVATI
FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE ≥10 mg/Kg