

Antipasti

Antipasto** 4 pietanze Bamí (min. 2 persone) € 12
2 portate fredde e 2 portate calde

Tagliere di salumi con puccetta impasto Bamí € 12
(capocollo, culatello, speck, salame dolce, mortadella)

Carpaccio di girello salmistrato rucola, grana, olio e limone € 12

Tagliere di formaggi selezionati con confetture € 16

Primi

Gnocchetto mantecato al burro e alici del cantabrico € 14
con mollica di pane croccante al pomodoro secco.

Panciotto ripieno di capesante e gamberi* ai due pomodori € 16
capperi e mandorle

Bucatino aglio, olio e peperoncino su fonduta di caciocavallo € 12
tarallo sbriciolato e prezzemolo.

Orecchietta al pomodoro € 6

"Disponibilità di pasta senza glutine" +1,50 €

Secondi

Tagliata di bovino adulto/maialino cbt alla brace € 16

Tagliata di bovino adulto/maialino cbt alla brace con pomodorini, € 18
rucola, grana

Tagliata di bovino adulto/maialino cbt con fonduta di provola, € 20
cipolle agrodolci ai frutti rossi, fave fritte

Tagliata di bovino adulto/maialino cbt con cardoncelli trifolati € 20
cialda di parmigiano e vinaigrette alle erbe.

Tomahawk/costata frollata alla brace (chiedere disponibilità) € 4,5/etto

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 7

Frittura di calamari* € 15

Nota bene: chiedere disponibilità per il maialino.

**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 con sale alla paprika	€ 5
Verdure grigliate	€ 5
Patatina rustica* fritta	€ 5
Insalata classica croccante, rucola, pomodorini	€ 5
Verdure in pastella homemade	€ 7

Dessert homemade

Semifreddo al pistacchio	€ 7
Cannolo scomposto con crema di ricotta di pecora	€ 6
Millefoglie rotta con crema chantilly	€ 6
Cioco Vaso con crema alla gianduia e crumble al cacao	€ 8
Dolce del giorno	€ 7
Disponibilità di dolci senza glutine/lattosio (chiedere disponibilità)	€ 7,50

chiedi a noi le specialità del giorno!

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.
Siamo pronti a sorprenderti con le dolci bontà
homemade del nostro pasticciere.

Info cell. 392 233 7812 - bamiristorante.it

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

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



Stile: Premium Pils	0,4 L - € 5
Colore: Giallo oro chiaro	1 L - € 11
Gusto: Vivace, leggermente amarognolo, con delicato sentore di malto	
Retrogusto: Fresco, vivace e leggermente fruttato	
Grado alcolico: 4,8%	

Ichnusa 0,2 L - € 4



IBU (unità di amaro): 18	0,4 L - € 6
Colore: oro	1 L - € 12
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 Rouse 0,3 L - € 5



Stile: Ale Belga d'abbazia	0,5 L - € 7
Colore: Ambrato	1 L - € 13
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
Colore: 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.



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



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



**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

LATTE E PRODOTTI DERIVATI (compreso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO

(mandorle, noci comuni, nocciole, pistacchi, arachidi e prodotti derivati)

SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE ≥ 10 mg/Kg

