



• • • • • LA NOSTRA STORIA • • • • •

Dall'incontro tra l'arte della cucina e la passione per il mondo del vino nasce Bami, 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 Bami, Barsento-Miramonte.

• • • • • LA CUCINA • • • • •

È una cucina che parte dalla ricerca di materie prime di grande qualità quella che realizziamo ogni giorno al Bami. 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 crusali 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)	€ 12
2 portate fredde e 2 portate calde	
Tagliere di salumi con puccetta impasto Bamí	€ 12
(capocollo, culatello, speck , salame dolce, mortadella)	
Tagliere di formaggi selezionati con confetture	€ 16
Caprese con mozzarella di bufala.	€ 10

[illegible]

Mezzo pacchero mantecato al pesto di zuccina con julienne di capocollo croccante e fiocchi di pomodoro disidratato	€14
Panciotto ripieno di capesante e gamberi* ai due pomodori capperi e mandorle	€ 16
Bucatino aglio, olio e peperoncino su fonduta di caciocavallo tarallo sbriciolato e prezzemolo.	€ 12
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, rucola, grana	€ 18
Tagliata di bovino adulto/maialino cbt con riduzione al primitivo pesche noci glassate e fave fritte.	€ 20
Tagliata di bovino adulto/ maialino cbt con chips di zucchine cialda di parmigiano e vinaigrette alle erbe.	€ 20
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**

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

Millefoglie rotta con crema chantilly	€ 6
Ciocco Vaso con crema alla gianduia e crumble al cacao	€ 8
Dolci del giorno	€ 7
Disponibilità di dolci senza glutine/lattosio (chiedere disponibilità)	€ 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 pasticciere.

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*

Margherita <i>pomodoro, fiordi latte, in uscita basilico fresco</i>	€ 6
Bufala <i>pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita basilico fresco</i>	€ 9
Wurstel <i>pomodoro, fior di latte, wurstel</i>	€ 7
Capricciosa <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, cardoncelli, carciofi, olive, origano</i>	€ 9
Diavola <i>pomodoro, fior di latte, ventricina piccante</i>	€ 8
Bresaola <i>pomodoro, fior di latte, in uscita bresaola , grana, rucola, olio e limone</i>	€ 10
Autunnale <i>pomodoro, fior di latte, salsiccia di vitello, cardoncelli.</i>	€ 10
Parma <i>pomodoro, fiordi latte, in uscita prosciutto crudo di Parma</i>	€ 9
Non è crudo, è di... <i>pomodoro, fiordi latte, in uscita prosciuttocrudo di Parma, crema di burrata e pesto di basilico</i>	€ 10
Tonno e cipolla <i>pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, origano</i>	€ 8
Mela-grana <i>pomodoro, fior di latte, melanzana a fette, salsiccia di vitello, in uscita sqaiglie di grana</i>	€ 9

4 formaggi	€ 9
<i>fiordi latte, scamorza affumicata, grana, gorgonzola</i>	
Limone	€ 8
<i>fiordi latte, prosciutto cotto, in uscita insalata, limoncella</i>	
Bufala white	€ 10
<i>bufala campana, pesto di basilico, in uscita datterino giallo, basilico</i>	
Melanzana	€ 8
<i>fior di latte, pomodorini, melanzane a fette, pan grattato aromatizzato alla menta</i>	
Caciotta	€ 8
<i>Fiordilatte, in uscita pomodorini, cacioricotta, basilico fresco.</i>	

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

Coca Cola 0,33 L

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 Rousse

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.

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



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

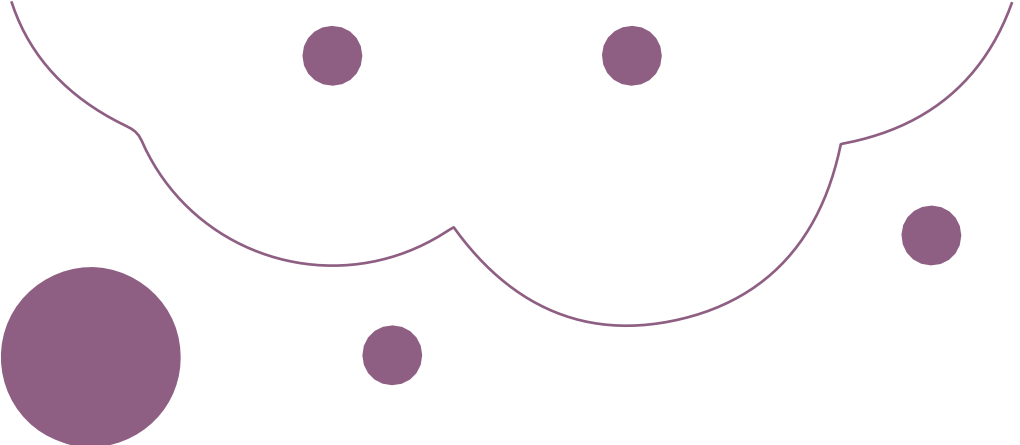
- 🍷 Rosato
- 🍇 100% Primitivo
- % 11,5% vol
- Bottiglia € 14



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

LATTEE PRODOTTI DERIVATI (compreso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO

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

SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

SEMI DI SESAME E PRODOTTI DERIVATI

FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE ≥ 10 mg/Kg

