

Antipasti

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

Tagliere di salumi con puccetta impasto Bami € 12
(capocollo, p.crudo, ventricina piccante, salame dolce, mortadella)

Gamberone al panko home made su cavolo viola saltato al Magilda, € 12
vellutata di mango e lime con polvere di prezzemolo

Tagliere di formaggi selezionati con confetture € 16

Primi

Gnocchetto di patate* cacio e pepe con guanciale di Ariccia croccante € 14

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

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

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 al ristretto di primitivo Paturno € 20
e cioccolato fondente con carciofi trifolati e nocciole tostate

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**

Pizze – Le tradizionali Rosse

Margherita	€ 5,50
<i>pomodoro, fior di latte, in uscita basilico fresco</i>	
Bufala	€ 9
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita basilico fresco</i>	
Wurstel	€ 6,50
<i>pomodoro, fior di latte, wurstel</i>	
Capricciosa	€ 9
<i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, cardoncelli, carciofi, olive, origano</i>	
Diavola	€ 8
<i>pomodoro, fior di latte, ventricina piccante</i>	
Bresaola	€ 9,50
<i>pomodoro, fior di latte, in uscita bresaola punta d'anca, grana, rucola, olio e limone</i>	
Autunnale	€ 10
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia di vitello, cardoncelli, in uscita frisa sbriciolata</i>	
Parma	€ 9
<i>pomodoro, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma</i>	
Non è crudo, è di...	€ 10
<i>pomodoro, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma, crema di burrata e pesto di basilico</i>	
Tonno e cipolla	€ 8
<i>pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, origano</i>	
Mela-grana	€ 9
<i>pomodoro, fior di latte, melanzana a fette, salsiccia di vitello, in uscita scaglie di grana</i>	

Pizze – Le tradizionali Bianche

4 formaggi	€ 9
<i>fior di latte, scamorza affumicata, grana, gorgonzola</i>	
Limone	€ 8
<i>fior di latte, prosciutto cotto, in uscita insalata, limoncella</i>	
Delicata	€ 9
<i>fior di latte, pesto di basilico, pomodorini, in uscita mortadella</i>	
Bufala white	€ 10
<i>bufala campana, pesto di basilico, in uscita datterino giallo, basilico</i>	
Mortadella	€ 10
<i>fior di latte, in uscita mortadella, stracciatella, granella di pistacchi</i>	
Melanzana	€ 8
<i>fior di latte, pomodorini, melanzane a fette, pan grattato aromatizzato alla menta</i>	

*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
fior di 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

Salmone € 13
fior di latte, in uscita salmone affumicato, insalatina di finocchi all'arancia e pepe rosa

Tonno rosso € 15
stracciatella, in uscita tartare di tonno rosso con colatura di alici, misticanza e olive disidratate

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

Stagionale € 12
Fior di latte, in uscita capocollo di Martina Franca, pesto di cime di rape e pomodoro confit

Indecisa € 10
salsa di datterino giallo, fior di latte, salame dolce, carciofi sott'olio e olive disidratate

Punta d'anca € 11
pomodoro, fior di latte, cardoncelli, in uscita bresaola, scaglie di mandorle tostate

Affumicata € 12
Bufala affumicata, salsiccia di vitello, in uscita pomodoro secco e olio al prezzemolo

Variazioni o aggiunte

Mozzarella no lattosio +€ 1,50

Base pizza artigianale sottovuoto no glutine, no lattosio, no uova +€ 3,50

Bufala +€ 1,50

Altri ingredienti in aggiunta possono variare il prezzo totale della pizza

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



Stile: Premium Pils	0,2 L - € 3
Colore: Giallo oro chiaro	0,4 L - € 5
	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



Abboccata

0,33 L - € 5

Stile: Bock Bier
Colore: ambrato
Grado alcolico: 6,5%
Fermentazione: alta

Birra dal colore ambrato con schiuma avorio e di buona persistenza. Al naso presenta dolci note maltate e caramellate. In bocca è morbida, con sapore e aroma di malto che le conferisce una dolcezza equilibrata.



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.



Fabbrica di Pedavena Superior Pils

0,5 L - € 5

Stile: Pils
Colore: chiaro
Grado alcolico: 5,2%
Fermentazione: bassa

Birra Superior realizzata con puro malto d'orzo secondo l'antica ricetta. Si presenta con un luminoso color giallo paglierino e con una schiuma cremosa e compatta.



Artigianale Linfa

0,33 L - € 6,50

Stile: Italian Pale Ale
Grado alcolico: 5,0%
Fermentazione: alta

Birra di colore giallo dorato brillante, con una schiuma bianca e persistente. Al naso è suadente, con sentori erbacei e note agrumate. In bocca è un'esplosione di freschezza, in cui convivono un piacevole amaro e le sensazioni fruttate. Sapidità e corpo leggero chiudono il sorso.



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

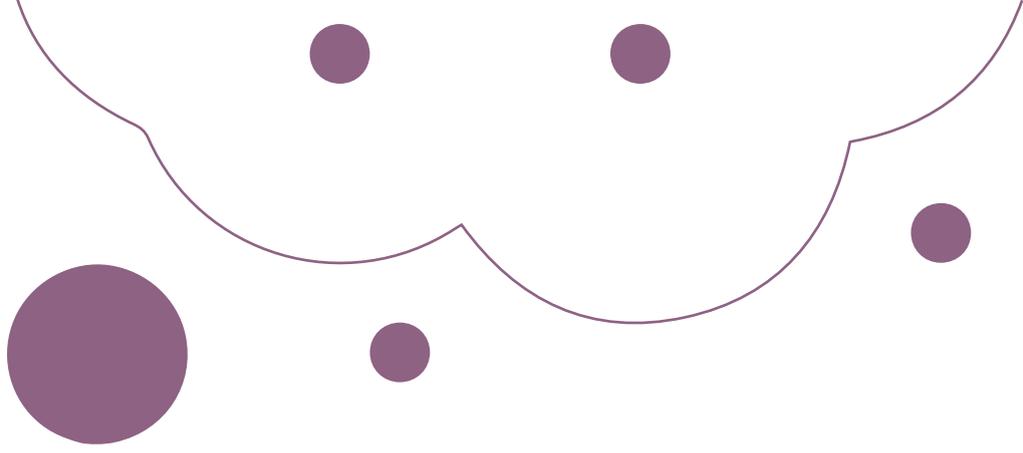
- 🍷 Bianco
- 🍇 100% Verdeca
- % 11,5% vol
- Bottiglia € 14

Caffè, Amari e Distillati

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

Coperto

€ 2



INFORMATIVA PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI 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 importante 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

