

The background of the entire page is a light beige or cream color, overlaid with a repeating pattern of stylized bamboo stalks and leaves. The bamboo stalks are vertical and segmented, with small circular nodes. The leaves are pointed and arranged in clusters along the stalks. The pattern is subtle and covers the entire area.

LIDO
BAMBU

MENÙ SPIAGGIA
BEACH MENU

BEACH MENU

Insalata Bambu: misto di insalate, pomodori, cuore di palma, avocado, coriandolo <i>Bambu salad: mixed salad, tomatoes, palm heart, avocado, coriander</i>	23
con burrata ⁽⁷⁾ <i>and burrata</i>	27
con tonno ⁽⁴⁾ <i>and tuna</i>	27
con pollo <i>and chicken</i>	27
Capocollo e melone <i>Cured ham and melon</i>	20
Pomodori misti, mozzarella, melanzane e basilico <i>Mixed tomatoes, mozzarella, aubergines & basil</i>	22
Il nostro Club Sandwich ^(1,3,7,10,12) Puccia con stracciatella, pomodoro, capocollo di Martina Franca, frittatina alle erbe, rucola e aceto balsamico <i>Puccia pizza-bun with stracciatella, tomatos, local cured ham, rucola, herb omelette & balsamic vinegar</i>	29
Toast con formaggio canestrato fresco e ^(1,7) prosciutto cotto <i>Fresh canestrato cheese & cooked ham toasted sandwich</i>	17
Frisella con alici, primo sale, ^(1,4,7) origano, pomodori <i>Crispy frisella bread with anchovies, cheese, oregano & tomatoes</i>	18
Bamburger: manzo, caciocavallo, pomodori ^(1,7,9,10,12) cuore di bue, insalata, patatine, salsa segreta <i>Bamburger: beef, caciocavallo cheese, tomatoes, lettuce, secret sauce</i>	25

Focaccia al rosmarino ⁽¹⁾ <i>Rosemary focaccia</i>	14
Focaccia con burrata, prosciutto crudo, valeriana ^(1,7) <i>Focaccia with burrata, cured ham, greens</i>	22
Margherita ^(1,7) <i>Margherita</i>	18
Pizzetta con patate e calamari ^(1,7,14) <i>Pizzetta with potatoes and squid</i>	20
Focaccina con salmone affumicato, ^(1,4,7) carosello e yogurt piccante alle erbe <i>Focaccina with smoked salmon, local carosello cucumber and spicy yoghurt with herbs</i>	22

DOLCI

Dessert

Affogato al caffè leccese ^(3,7) <i>Local style coffee and vanilla ice cream</i>	12
Tiramisù con ricotta e limoncello ^(1,3,7) <i>Tiramisu with ricotta & limoncello</i>	12
Gelati e sorbetti ^(3,7) <i>Ice Cream & sorbets</i>	12
Composizione di frutta e sorbetti <i>Composition of fruits & sorbets</i>	16

ACQUE MINERALI

Mineral Waters

Acqua microfiltrata naturale/frizzante 75cl <i>Microfiltered water still / sparkling 75 cl</i>	3
Acqua naturale/frizzante 75 cl <i>Still or sparkling water 75 cl</i>	4
Acqua naturale/frizzante 50 cl <i>Still or sparkling water 50 cl</i>	3

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 5
Acqua tonica, Cedrata

Red Bull 7
Energy drink

BEVANDE A MODERATA GRADAZIONE ALCOLICA *Low-alcohol drinks*

Crodino, Bitter Bianco, 5
San Pellegrino Cocktail, Campari Soda

SUCCHI & SPREMUTE *Juices & Freshly squeezed juices*

Spremuta d'arancia 6
Fresh orange juice

Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / mirtillo) 4
Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / blue berry)

Latte di mandorla 4
Almond milk

VIRGIN COCKTAIL *Non-Alcoholic drink*

Fragolina 8
Sciroppo di fragola, orzata, soda
Strawberry syrup, orgeat, soda water

So Fresh 8
Sciroppo di frutto della passione, succo di pompelmo, soda
Passion fruit syrup, grapefruit juice, soda water

Elderflower Fizz 8
Sciroppo di fiori di sambuco, cordiale al lime, acqua tonica
Elderflower syrup, lime cordial, tonic water

BEVANDE BIO *Healthy drinks*

BIO Chinotto	6
BIO Ginger	6
BIO Gassosa	6
BIO Tè verde <i>Organic green tea</i>	6
BIO Tè al limone <i>Organic lemon tea</i>	6
BIO Tè alla pesca <i>Organic peach tea</i>	6
BIO Limonata <i>Organic lemonade</i>	6

BIRRE *Beers*

Nastro Azzurro <i>(italian)</i>	7
Corona extra <i>(imported beer)</i>	9
Birra artigianale locale <i>(local craft)</i>	9
Birra artigianale sapida <i>(imported craft)</i>	9
Tourtel non alcolica <i>(alcohol free)</i>	7
Peroni senza glutine <i>(no gluten)</i>	7

CAFFETTERIA *Coffee Bar*

Caffè <i>Coffee</i>	3
Caffè al ghiaccio <i>Iced coffee</i>	4
Caffè americano <i>American coffee</i>	4
Orzo <i>Barley coffee</i>	4
Cappuccino	4

DISTILLATI E DIGESTIVI

Liquors

Amaro Lucano	6
Jägermeister	6
Fernet Branca	6
Cynar	6
Limoncello	6
Grappa	6
Braulio	6

COCKTAIL CLASSICI CAMPARI

Classic Campari cocktails

Aperol o Campari Spritz Aperol o Campari, Prosecco Cinzano, Soda <i>Aperol or Campari, Prosecco wine, Seltz</i>	€ 14
Campari Americano Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Soda <i>Campari, Red Vermouth, Seltz</i>	€ 14
Campari Negroni Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Bulldog Gin <i>Campari, Red Vermouth, Gin</i>	€ 16
Bulldog Tonic Bulldog Gin, Thomas Henry acqua botanica <i>Bulldog Gin, Thomas Henry Botanical Tonic</i>	€ 14
Espolon Paloma Tequila Espolon Blanco, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Thomas Henry pompelmo rosa <i>Tequila Espolon Blanco, Lime juice, Agave syrup, Thomas Henry pink grapefruit</i>	€ 16
Whiskey Sour Wild Turkey Bourbon, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero <i>Wild Turkey Bourbon, Lemon juice, Sugar syrup</i>	€ 14

RAPSODIE AL RUM

Our Rum Rhapsody Cocktails

Canchanchara Aguardiente Cubana, succo di lime fresco, miele <i>Aguardiente, lime juice, honey</i>	17
Navy Grog Navy rum, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, angostura <i>Navy rum, lime juice, sugar syrup, angostura</i>	17
Zombie Rum, Falernum, succo ananas, succo di lime, dom's mix, granatina, assenzio <i>Rum, Falemum liqueur, lime juice, pineapple juice, grenadine, absinthe and Don's mix</i>	21
Jungle bird Rum, Campari, succo ananas, sciroppo di zucchero <i>Rum, Campari, pineapple juice, lime juice, sugar syrup</i>	18
Mai tai Rum, orange curacao, orzata <i>Rum, orange curarçao, lime juice, orgeat</i>	20
Old cuban Rum invecchiato, succo di lime, sciroppo di zucchero, vino spumeggiante, foglie di menta <i>Aged rum, lime juice, sugar syrup, sparkling wine, mint leaves</i>	18



CARTA DEI VINI
WINE LIST

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		130
Bollinger Special Cuvée <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		160
Ruinart Blanc de Blanc <i>Chardonnay</i>		170
Dom Pérignon Brut Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	2012	450
Charles Heidsieck Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		160
Dom Pérignon Rosé Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	2008	620
Ruinart Brut Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		190

SPUMANTI *Sparkling wines*

"Grande Cuvée Alma Brut", Bellavista - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>		70
"Francesco I" Extra Brut, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>		50
"Francesco I" Brut Rosè, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero</i>		55

SPUMANTI di Puglia *Local sparkling wines*

D'arapri Pas Dosè, D'arapri <i>Bombino Bianco, Pino Nero</i>		65
Brut Nature, Alberto Longo <i>Falanghina</i>	2015	55
Brut Rosè, D'arapri <i>Montepulciano, Pinot Nero</i>	2022	70
Noi Tre Brut Rosè, Vespa <i>Negroamaro</i>		50

VINI BIANCHI ITALIANI

Italian white wines

VAL D'AOSTA

Chardonnay, Les Crêtes
Chardonnay 2023 48

PIEMONTE

Rossj Bass, Gaja
Chardonnay 2022 155

Gavi dei Gavi, Etichetta nera, La Scolca
Cortese 2022 95

TRENTINO ALTO-ADIGE

Fallwind, ST. Michael Eppan
Chardonnay 2023 48

Fallwind, ST. Michael Eppan
Gewürztraminer 2021 50

Fallwind, ST. Michael Eppan
Pinot Bianco (Schultausser) 2023 45

Fallwind, ST. Michael Eppan
Pinot Grigio 2023 48

Fallwind, ST. Michael Eppan
Riesling 2021 50

FRIULI VENEZIA-GIULIA

Vinnae, Jermann
Ribolla Gialla 2022 50

Sauvignon, Jermann
Sauvignon 2023 50

TOSCANA

Poggio alle Gazze, Ornellaia
Sauvignon, Vermentino, Viognier, Verdicchio 2021 95

Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Antinori
Vermentino 2022 65

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Villa Bucci 2022 50

CAMPANIA

Furore, Marisa Cuomo
Falanghina, Biancolella 2022 65

PUGLIA

Pietrabianca, Tormaresca
Chardonnay, Fiano 2023 60

Bianca Terra, Vespa
Fiano 2022 35

Le Fossette, Alberto Longo
Falanghina 2022 42

Spinomarino, Fatalone
Greco 2021 45

Minutolo, Polvanera
Minutolo 2022 35

Come d'Incanto, Cantine Carpentiere
Nero di Troia 2022 35

Askos, Masseria Li Veli
Verdeca 2022 48

SICILIA

Chardonnay, Planeta
Chardonnay 2022 60

Cometa, Planeta
Fiano 2022 65

Alta Mora Etna bianco, Cusumano
Carricante 2022 50

VINI ROSATI di Puglia

Local rosè wines

Rosato, Polvanera <i>Aleatico, Primitivo, Aglianico</i>	2022	37
Parchitello Castel del Monte, Giancarlo Ceci <i>Bombino nero</i>	2022	40
Donnadele, Alberto Longo <i>Negroamaro</i>	2023	37
Massaro rosa, Masseria L'Astore <i>Negroamaro</i>	2022	40
Calafuria, Tormaresca <i>Negroamaro</i>	2022	40
Rosarina, Cantine Elia <i>Negroamaro, Susumaniello</i>	2023	40
Furia, Tormaresca <i>Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc</i>	2022	50
Le vigne, Luca Attanasio <i>Primitivo</i>	2023	40
Askos, Li Veli <i>Susumaniello</i>	2022	50
Tenuta Serranova, Vallone <i>Susumaniello</i>	2022	55

VINI ROSSI di Puglia

Local red wines

Bocca di Lupo, Tormaresca <i>Aglianico</i>	2020	85
Cacc' e Mmitte, Alberto Longo <i>Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco</i>	2020	40
Dodecapolis, Attanasio <i>Primitivo</i>	2019	50
Askos Masseria Li Veli <i>Susumaniello</i>	2022	55

VINI AL CALICE

Wines by the glass

SPUMEGGIANTI - *Bubbling wines*

Champagne Charles Heidsieck Brut - Francia <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	22
Champagne Charles Heidsieck Rosé - Francia <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	24
Franciacorta "Francesco I" Extra Brut, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco</i>	14
Franciacorta "Francesco I" Brut Rosè, Uberti - Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	15
Brut Rosè, D'arapri - Puglia <i>Montepulciano, Pinot Nero</i>	10
Noi Tre Brut Rosè, Vespa - Puglia <i>Negroamaro</i>	10

BIANCHI - *White wines*

Bianca Terra, Vespa <i>Fiano</i>	10
Minutolo, Polvanera <i>Minutolo</i>	10

ROSATI - *Rosè wines*

Parchitello Castel del Monte, Giancarlo Ceci <i>Bombino nero</i>	10
Le vigne, Luca Attanasio <i>Primitivo</i>	10

ROSSI - *Red wines*

Cacc' e Mmitte, Alberto Longo <i>Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco</i>	12
--	----

Prezzi in Euro, servizio e IVA compresi. Coperto 4 Euro a persona.
Ogni gratuità è lasciata alla sua discrezione

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento (UE) n° 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte e derivati, (8) Noci e frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupino, (14) Molluschi.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutte le nostre preparazioni.

Il Lido Bambu supporta i fornitori locali e gli agricoltori italiani per celebrare la ricchezza e la diversità dei prodotti, tutto il nostro pesce è certificato come sostenibile.

** In alcuni periodi dell'anno e secondo reperibilità il pesce potrebbe essere surgelato o congelato all'origine. Quello destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva prima del consumo, in accordo con la regolamentazione CE 853/2004.

Tutti i nostri tè e caffè sono certificati come sostenibili.

Prices in euros, service and VAT included. A cover charge of 4 Euros per person applies.
Any gratuities are left to your discretion

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens (and products thereof) designated by EC regulation no° 1169/2011.

Allergens and their derivatives are: (1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soya, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur Dioxide, (13) Lupin, (14) Shellfish.

We cannot guarantee the total absence of traces of such allergens in all our preparations.

Lido Bambu supports local suppliers and Italian farmers to celebrate the wealth and diversity of their produce and all of our fish is sustainable certified.

** At certain times of the year and according to availability, fish may be frozen or frozen at origin. Fish which is intended to be eaten raw, has undergone prior reclamation treatment before consumption, in accordance with EC Regulation 853/2004.

All of our tea and coffee is sustainably certified.

