

The background of the entire page is a light gray pattern of stylized bamboo stalks and leaves. The stalks are vertical and segmented, while the leaves are pointed and layered, creating a dense, naturalistic texture.

LIDO
BAMBU

MENÙ SPIAGGIA
BEACH MENU

**APPREZZAMENTO DEL SERVIZIO
A DISCREZIONE DEL CLIENTE**

Un supplemento opzionale del 5% sui servizi ristorativi sarà aggiunto sul conto, soggetto alla vostra approvazione. Questo importo, volontario e facoltativo, rappresenta un segno di riconoscenza per il servizio ricevuto e verrà interamente corrisposto ai nostri team members. E' possibile scegliere o meno di aderire oppure modificare con la percentuale che si ritiene più opportuna.

DISCRETIONARY APPRECIATION CHARGE

A discretionary service appreciation of 5% on food and beverage services will be added to your final bill, subject to your approval. This voluntary and optional amount represents a token of appreciation for the service received and will be entirely delivered to our food and beverage team members. You can choose whether or not to participate or modify the percentage as deemed appropriate.

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
Pizzetta Margherita ^(1,7) <i>Pizzetta 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	8
Fresh orange juice	
Succhi di frutta (Pesca / pera / ananas / ace / mirtillo)	6
Fruit juice (peach / pear / pineapple / ace / blue berry)	
Latte di mandorla	6
Almond milk	

VIRGIN COCKTAIL

Non-Alcoholic drink

Fragolina	10
Sciroppo di fragola, orzata, soda	
Strawberry syrup, orgeat, soda water	
So Fresh	10
Sciroppo di frutto della passione, succo di pompelmo, soda	
Passion fruit syrup, grapefruit juice, soda water	
Elderflower Fizz	10
Sciroppo di fiori di sambuco, cordiale al lime, acqua tonica	
Elderflower syrup, lime cordial, tonic water	

BEVANDE BIO

Healthy drinks

BIO Chinotto	7
BIO Ginger	7
BIO Gassosa	7
BIO Tè verde <i>Organic green tea</i>	7
BIO Tè al limone <i>Organic lemon tea</i>	7
BIO Tè alla pesca <i>Organic peach tea</i>	7
BIO Limonata <i>Organic lemonade</i>	7

BIRRE

Beers

Nastro Azzurro <i>(italian)</i>	8
Corona extra <i>(imported beer)</i>	10
Birra artigianale locale <i>(local craft)</i>	10
Birra artigianale sapida <i>(imported craft)</i>	10
Tourtel non alcolica <i>(alcohol free)</i>	8
Peroni senza glutine <i>(no gluten)</i>	8

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	7
Jägermeister	7
Fernet Branca	7
Cynar	7
Limoncello	7
Grappa	7
Braulio	7

COCKTAIL CLASSICI CAMPARI

Classic Campari cocktails

Aperol o Campari Spritz	14
Aperol o Campari, Prosecco Cinzano, Soda	
<i>Aperol or Campari, Prosecco wine, Seltz</i>	
Campari Americano	14
Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Soda	
<i>Campari, Red Vermouth, Seltz</i>	
Campari Negroni	16
Campari, Del Professore Vermouth rosso di Torino, Bulldog Gin	
<i>Campari, Red Vermouth, Gin</i>	
Espolon Paloma	16
Tequila Espolon Blanco, Succo di Lime, Sciroppo di Agave,	
Thomas Henry pompelmo rosa	
<i>Tequila Espolon Blanco, Lime juice, Agave syrup,</i>	
<i>Thomas Henry pink grapefruit</i>	
Wild and ginger	14
Wild turkey bourbon, Thomas Henry ginger ale	
<i>Wild turkey bourbon, Thomas Henry ginger ale</i>	

I NOSTRI SPECIAL

...CON I PIEDI SULLA SABBIA

Our specials ... barefooted in the sand...

Blue Wave 18
Vodka, blue curacao, sciroppo al mango,
succo di limone, limonata
*Vodka, blue curacao, mango syrup,
lemon juice, lemonade*

Batanghito 18
Amaro al mezcal, lime, sale, coca cola
Mezcal bitters, lime, salt, coca cola

Lavamba 18
Gin, liquore alla Violetta, sciroppo alla Lavanda,
succo di limone, tonica mediterranea
*Gin, Violet liqueur, Lavender syrup,
lemon juice, Mediterranean tonic*

Tiki Taka 18
Rum mix, liquore alla ciliegia, orzata,
succo di lime, succo d'ananas
*Rum mix, cherry liqueur, orzata,
lime juice, pineapple juice*

Sambambù 18
Tequila, liquore ai fiori di sambuco, succo di lime,
sciroppo di Fragola, ginger beer, angostura
*Tequila, elderflower liqueur, lime juice,
strawberry syrup, ginger beer, angostura*

**APPREZZAMENTO DEL SERVIZIO
A DISCREZIONE DEL CLIENTE**

Un supplemento opzionale del 5% sui servizi ristorativi sarà aggiunto sul conto, soggetto alla vostra approvazione. Questo importo, volontario e facoltativo, rappresenta un segno di riconoscenza per il servizio ricevuto e verrà interamente corrisposto ai nostri team members. E' possibile scegliere o meno di aderire oppure modificare con la percentuale che si ritiene più opportuna.

DISCRETIONARY APPRECIATION CHARGE

A discretionary service appreciation of 5% on food and beverage services will be added to your final bill, subject to your approval. This voluntary and optional amount represents a token of appreciation for the service received and will be entirely delivered to our food and beverage team members. You can choose whether or not to participate or modify the percentage as deemed appropriate.

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.

