

# “BENVENUTI”

*AL BAMBINELLO DAL 1970*

LA GIOIA DI ACCOGLIERE UN OSPITE  
PER ACCOMPAGNARLO  
ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE  
PROPOSTE, É CIO CHE PIÙ CI  
GRATIFICA OGNI GIORNO DA  
OLTRE 50 ANNI, É PER QUESTA  
NOSTRA PASSIONE CHE SIAMO  
SEMPRE ALLA RICERCA DI  
PRODOTTI MIGLIORI, SICURI,  
LOCALI E DI STAGIONE PROPOSTI  
CON EQUILIBRIO, TRA GUSTO  
E OLFATTO CHE VANTA UN  
PERCORSO GASTRONOMICO  
DELLA NOSTRA TERRA.  
LO STAFF DI CUCINA E DI SALA  
SONO SEMPRE A VOSTRA  
DISPOSIZIONE.

*Grazie*

*Buon appetito*

# NOVITÀ

## PROPOSTE DEL MESE



### TARTARA DI CERVO

Tuorlo d'uovo marinato, pecorino toscano,  
cipolla croccante "Agnoni" e chips di rapa rossa

18

### PIZZE

AGRIPPINA.....12

Pesto di zucchine, fior di latte, brie e fiori di zucca

I° MAGGIO.....12

3 pomodori di stagione, olive ,patate, cipolle e bufala campana a crudo

Tartara di filetto tuorlo d'uovo fritto e perle di tartufo.....18

Tartara di filetto su letto di patata croccante e funghi porcini.....18

Uova al tegamino con perlage di tartufo.....10

Mini bun 3pz con tartara di filetto e caviale Giaveri.....25

Costoletta orecchia di elefante.....25

# GASTRONOMIA

## ANTIPASTI

SFIZIOSITA'.....15 6 assaggi dello chef	BAO.....8 Pulled pork, verza rossa e bacon
SELEZIONE DI SALUMI.....12 Un percorso da nord a sud che attraversa tutta la penisola	LE POLPETTE.....8 Polpettine di scottona alla cacciatora
SELEZIONE DI FORMAGGI.....12 Latte vaccino e ovino	TACOS.....8 Pulled chicken bbq, verza , pomodoro e salsa yogurt
PROSCIUTTO E BUFALA.....8 Crudo di Parma 18 mesi	CROCCHETTA DI PATATE.....10 Picanha di black angus, caviale giaveri e salsa ponzu
SELEZIONE IBERICA.....20 Jamòn serrano, cecina de leòn, chorizo iberico, coppa iberica Casalba	PARMIGIANA.....8 Salsa di pomodoro del piennolo, burrata, e basilico
PANCETTA GLASSATA.....10 Datterino, burrata, glassa di aceto balsamico e sesamo	MOZZARELLA IN PASTA KATAIFI ...8 Salsa thai
SFERA DI BRIEE CROCCANTE.....8 Pesto di zucchine, semi di zucca e basilico	URAMAKI DI CARNE.....8 Carne di wagyu, formaggio fresco e concassè di mango

## CRUDI

### Tartara

Le nostre tartare vengono ricavate esclusivamente con filetto di scottona

CLASSICA.....12 Capperi, senape, limone, maionese e uovo di quaglia
PUGLIA.....14 Letto di patate aromatiche e burrata pugliese
ORIENTALE.....14 Mango, sfera di bufala e pasta kataifi
FOSSA.....14 Bacon croccante, tuorlo d'uovo condito e pecorino di fossa

### Carpaccio

Il nostro carpaccio viene ricavato esclusivamente con scamone di scottona

CATALANA.....14 Pomodoro di stagione, olive di Gaeta, cipolla rossa, olio, sale e pepe
FOSSA.....14 Guancia iberico, tuorlo d'uovo condito, pecorino di fossa
MODENA.....14 Rughetta, grana, noci, riduzione di aceto balsamico
TARTUFO.....18 Sfera di bufala campana e perle di tartufo

“Tutti i nostri prodotti possono avere tracce di glutine. I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.”

# PRIMI

PICI pesto di zucchine, concassè di pomodoro e burrata di "Andria".....	14
GNOCCHI salsa di pomodorino del piennolo e basilico.....	14
CAPPELLACCI "Alle 3 carni" in crema di parmigiano, funghi porcini e crumble di bacon.....	18
TONNARELLO "acqua e farina" melanzane a funghetto ,pomodoro e crumble di parmigiano..	15
SPAGHETTONI "Mancini" ragù in bianco.....	16

## I GRANDI CLASSICI

LE MEZZE MANICHE "Mancini" alla Carbonara.....	14
STROZZAPRETI "acqua e farina" all'Amatriciana.....	14
SPAGHETTONI "Mancini" Cacio e Pepe.....	12

### Tagliata di Controfiletto

SCAGLIE DI PARMIGIANO, PACHINO E RUGHETTA.....	25
ROSMARINO.....	22
UVETTA PINOLI E TIMO.....	25
CLASSICA (OLIO E SALE).....	20

### Hamburger

CLASSICO 300G .....	13
STRACCIATELLA E BACON CROCCANTE 300G.....	16
POMODORO CONFIT, RICOTTA SALATA E TIMO 300G...	16

### Filetto

TAGLIATA DI FILETTO.....	6 etto
LINGOTTO LARDELLATO.....	7etto

### Maiale

PANCETTA....	3 cad
SALSICCIA....	3 cad

### Pollo

GALLETTO MARINATO..	13
------------------------	----

### Tagliata di Pollo

CLASSICA (olio e sale).....	12
ROSMARINO.....	14
PACHINO, RUGHETTA E GRANA.....	16

## DALLA CUCINA

IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE..	22
IL FILETTO DI MANZO CREMOLATO.....	28
Funghi porcini e tartufo nero	
POLPETTINE FRITTE DI SCOTTONA.....	12
CON PATATINE FRITTE "PROPOSTA BABY"	

## CONTORNI

CICORIA.....	6
PATATE AL FORNO.....	6
INSALATA.....	5
PATATE STICK.....	5
CONTORNO DEL GIORNO...	

# DALLA BRACE

## LA NOSTRA SELEZIONE

Circa  
**700**  
Grammi

SCOTTONA BAVARESE.....5 l'etto

Femmina età tra i 18-24 mesi



Circa  
**700**  
Grammi

MANZO DANESE.....5 l'etto

Bovino età tra i 3-4 anni



Circa  
**700**  
Grammi

VACCA VECCHIA.....6 l'etto

Mucca età tra i 7-10 anni



BLACK ANGUS AMERICA.....8 l'etto

Circa 400 grammi



WAGYU GIAPPONESE.....30 l'etto

Circa 150 grammi



Le carni **Bambinello Selection** vengono ricercate da noi direttamente all'interno delle aziende produttrici, per garantire la migliore qualità ai nostri ospiti

# FRITTI

BAULETTO FRITTI 10pz.....	10	BOCCONCINI DI FORMAGGIO E CHILI	
SUPPLI' .....	2,5	4pz.....	3,5
OLIVE ASCOLANE 4pz.....	4	MINI ARANCINI 3pz.....	3,5
FIORI DI ZUCCA 1pz.....	3,5	Amatriciana, cacio e pepe, carciofo e tartufo	
MOZZARELLA STICK 3pz.....	3,5	STICK DI POLLO.....	7
JALAPENOS 3pz.....	4	PATATE STICK.....	5

## LE FOCACCE

FOCACCIA "CLASSICA".....	4
FOCACCIA "HOT".....	5
Pecorino romano, parmigiano reggiano e peperoncino	
FOCACCIA "ESTIVA".....	8,5
Pomodoro confit, stracciatella, olive taggiasche e origano	

# LA PIZZA

## LE NOSTRE PROPOSTE

ADUA.....	10
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fior di latte, formaggio erborinato, mostarda di fico e olio al tartufo bianco	
CUPA.....	10
Mortadella bolognese igp, fior di latte, burrata di Andria, crema di pistacchio, pomodoro confit e granella di pistacchio	
ADELE.....	10
Ciauscolo, fior di latte, burrata, pomodoro confit, rughetta e salsa piccante	
FILIBECK.....	10
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, asiago, crema di noci e cipolle croccanti "Agnoni"	
BACCARINI.....	10
Funghi porcini, scamorza affumicata, speck e fior di latte	
XX SETTEMBRE.....	10
Prosciutto cotto alla brace, fior di latte, carciofi arrosto e basilico	
ORAZIO.....	10
Ciauscolo, fior di latte, caciocavallo, zucca e basilico	



# LA PIZZA

## La Margherita

CROCCANTINA.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte a crudo	
LA CLASSICA.....	7
Pomodoro San Marzano e fior di latte	
LA BUFALA.....	8
Pomodoro San Marzano e bufala campana	

## Le Classiche

PATATE E WURSTEL.....	8
NAPOLI.....	8
CAPRICCIOSA.....	8,5
BOSCAIOLA.....	8,5
FIORI.....	9,5
VERDURE.....	8,5
5 FORMAGGI.....	8,5

# BEVANDE

ACQUA.....	2,5	SPRITE 33cl.....	3
COCA-COLA 1lt.....	4,5	FANTA 33cl.....	3
COCA-COLA 33cl.....	3	CAFFE.....	2
COCA-COLA ZERO 33cl.....	3	AMARO.....	4

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## LE CLASSICHE

ICHNUSA 66cl.....	5
MORETTI 66cl.....	5
ICHNUSA N. FILTRATA 33cl.....	3,5

## GLUTEN FREE

NAZIONALE 33cl.....	6
“Baladin”	

## ARTIGIANALI



Via dei birrai 75cl

# BIRRA ALLA SPINA

## PICCOLA

ICHNUSA .....	3,5
---------------	-----

## MEDIA

ICHNUSA .....	6
AFFLIGEM ROUGE.....	6

# DOLCI

LA RUOTA degustazione di otto bicchierini a fantasia del pasticcere, 2 per ogni gusto.....	20
TIRAMISU' .....	6
MILLEFOGLIE crema chantilly, nutella o frutti di bosco.....	6
CROSTATINA mela, cannella, confettura all'albicocca e gelato alla vaniglia.....	6
BROWNIES gelato al pistacchio.....	6
BROWNIES gelato alla vaniglia, dulce de leche e cocco.....	6
CHEESECAKE nutella o frutti di bosco.....	6

## SEMIFREDDI

PISTACCHIO.....	5
BISCOTTO GENTILINI.....	5
NUTELLA.....	5

FRUTTINI GELATERIA MATTEO LANCUSI.....	6
IL SORBETTO AL LIMONE.....	5
IL GELATO (FIOR DI LATTE).....	5



## Rum

ZACAPA 23 SOLERA.....	8
J.BALLY.....	7
ZACAPA XO .....	14
EL DORADO 12 YEARS OLD.....	7
PMG -MARIE GALANTE RHUM RHUM.....	7
MATUSALEM.....	7
KRAKEN.....	7
GOLD OF MAURITIUS.....	5
BARBADOS REMEMBER.....	7
JAPANESE WHITE RUM 'KIYOMI' .....	9
RUM DON PAPA.....	7
RUM SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ.....	6
CARIBBEAN SOUL BLENDED RUM SAMAROLI.....	15
SAMAROLI SPQR.....	15

### Cuba

MONTE CRISTO	speziato
ROMEO Y JULIETA	leggero
QUINTERO	dolce
PARTAGAS	forte
COHIBA	dolce
PARTAGAS CULEBRAS	forte

### Santo Domingo

LA AURORA	tostato
-----------	---------

### Nicaragua

LA AROMA DEL CARIBE	speziato
BALMORAL ANEJO XO	cremoso
OLIVA SERIE G	cremoso
PLASENCIA RISERVA	legnoso
KENTUCKY FIRE CURED	tannico
QUORUM CLASSICO	leggero
QUORUM SHADE	forte

### Honduras

ROCKY PATEL VINTAGE 1990	forte
Invecchiato 12 anni	
FLOR DE COPAN	forte

### Italia

CLANDESTINO	legnoso
-------------	---------

## Sigari



## Whisky

JACK DANIELS.....	7
NIKKA.....	9
JHONNIE WALKER “double black”.....	8
JHONNIE WALKER “gold label”.....	8
LAPHROAIG.....	9
TALISKER.....	9
OBAN.....	9
ALEXANDRION.....	5

### BARRIQUE

POLI.....	4
VILLA PRATO.....	5
OLTRE IL DILIDIA.....	6
COMPOSITA.....	6
TRE SOLI TRE.....	8
GRAPPA NONINO AGE 5.....	5
FUORICLASSE RISERVA AGE 7.....	6
STRAVECCHIA TENUTA SAN LEONARDO.....	10
AMARONE BONOLLO .....	8

### BIANCA

POLI.....	4
SAN LEONARDO.....	7

# Storia dei Cocktail

*cocktail come lo intendiamo noi, ha avuto quasi certamente origine negli anni Venti negli Stati Uniti durante il Proibizionismo, quando l'alcol era fuori legge. Il cocktail nacque infatti come tentativo di creare una bevanda alternativa al malfamato bathtub gin e ad altri liquori di contrabbando.*

## COCKTAIL

### PRE BATCH

MILANO TORINO.....	10
Vermouth-campari-angostura	
NEGRONI.....	10
Gin-vermouth-campari	
COSMOPOLITAN.....	10
Vodka-cointreau-mirtilli rossi-succo di limone	
BOULEVARDIER.....	10
Whisky-vermouth-campari-angostura	
DAIQUIRI.....	10
Rum bianco-succo di lime-sciroppo di zucchero	
VODKA SOUR.....	10
Vodka-succo di limone-sciroppo di zucchero	
GIN PROVED.....	10
Gin-bols parfum-succo di limone-sciroppo di zucchero	
MARGARITA.....	10
Tequila-cointreau-sciroppo di lime-sale fino	
OLD FASHIONED.....	10
Whisky-sciroppo di zucchero-angostura orange bitter	

I cocktail pre Batch sono drink premiscelati

## GIN TONIC

GIN MARE.....	10
SABATINI.....	10
HENDRICK'S.....	10
MARTIN MILLER'S.....	9
FIFTY POUNDS.....	9
PORTOFINO.....	9

**TONICA** - FEVER TREE MEDITERRANEA

## Amaro

Era il 1983 quando l'Enotecnico Giuseppe Donato, cuore pulsante ed alchimista sognatore del nostro laboratorio, fonda ad Aprilia in via Nino Martoglio, 11 (dove ancora siamo oggi) la DOMARC - Opificio di Trasformazione di Alcol a freddo. L'esperienza e la tecnica sopraffina acquisita dalla ventennale collaborazione come enotecnico presso la CYNAR, abbinata all'idea di produrre artigianalmente liquori e distillati ricercati, utilizzando metodi di infusione antichi, tradizione e passione per la ricerca e selezione delle materie prime hanno reso la DOMARC oggi, dopo quasi 40 anni e alla seconda generazione di mastri distillatori, un punto di riferimento per ristoratori, cantinieri, barman che ricercano per i loro locali qualità superiore e sapori genuini d'un tempo da proporre per un accompagnamento al fine pasto o per un cocktail innovativo.



### IL SOLIDO .....4

Al naso si esprime con sentori di angostura, rabarbaro, liquirizia, ginepro, mandarino e camomilla. Al palato spicca per la sua lunga persistenza, per il suo carattere forte e per il piacevole retrogusto di toni vegetali ed agrumati, in bocca è morbido.



### SPEZIALE .....4

Color ebano intenso e concentrato, al naso sprigiona sentori di alloro, ginepro, pepe, angostura, rabarbaro ma anche note tostate di tabacco e cuoio. In bocca è pungente, avvolgente, con un finale secco e piacevolmente balsamico.

## Distillati

LIMONCELLO.....	4
RATAFIA.....	4
GENTIANA.....	4
SAMBUCA.....	4