



"BENVENUTI"

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.

I NOSTRI PARTNER

selezioniamo attentamente i nostri partner al fine di portare in tavola le migliori materie prime



“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.”

GASTRONOMIA

ANTIPASTI

TOMINO ALLA PIASTRA.....	10
Miele al rosmarino, noci e pancetta affumicata	
PORK BAO 2pz.....	10
Bao al vapore, pancia di maiale cbt, verza viola e bacon croccante	
UOVO IN CAMICIA.....	10
Spuma di parmigiano reggiano, funghi porcini e tartufo	
TACOS 2pz.....	10
Stracotto di manzo, gel di teriaki e porro caramellato	
LE POLPETTE.....	10
Polpettine di manzo sakura alla cacciatora	
MOZZARELLA IN PASTA KATAIFI 2pz.....	10
Salsa thai	
SFORMATINO DI PATATE DAL CUORE TENERO.....	10
Funghi porcini, mozzarella di bufala affumicata e pancetta croccante	
PARMIGIANA.....	10
Salsa di pomodoro del piennolo, burrata e basilico	
GYOZA 3pz.....	10
Broccoletti, salsiccia di bufalo e crema di pecorino toscano	
ROAST BEEF.....	10
Fondo bruno, concassè di patate e grano saraceno	
OSSOBUCO CRISPY.....	10
fondo di ossobuco e pecorino romano	
CANNELLONI CROCCANTI 2pz.....	10
Pulled pork e scamorza affumicata	



I NOSTRI TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI.....	20
Black angus affumicato, salame di cinghiale, prosciutto di manzo e brisa keisan wagyu	
BRISA DI WAGYU GIAPPONE A5	30
Gusto equilibrato dal sapore pieno della carne e dalla dolcezza del grasso intramuscolare 	
SELEZIONE DI FORMAGGI.....	12
Latte vaccino , ovino e caprino	
SELEZIONE IBERICA.....	20
Jamòn serrano, cecina de leòn, chorizo iberico, coppa iberica Casalba	
PROSCIUTTO E BUFALA.....	10
Crudo di Parma 18 mesi	

CRUDI

BATTUTA AL COLTELLO

Vacca padana italiana



Tuorlo d'uovo, capperi, senape
worcester sauce ,cipolla in agrodolce
lime, e perle di colatura di alici

16

Tartara

Le nostre tartare vengono ricavate esclusivamente con filetto di scottona



MIDOLLO.....	16
Senape in grani e croccante di chimichurri	
PUGLIA.....	14
Letto di patate aromatiche e burrata pugliese	
FOSSA.....	14
Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glace e pecorino di fossa	

Carpaccio

Il nostro carpaccio viene ricavato esclusivamente con scamone di scottona



CATALANA.....	14
Pomodoro di stagione, olive di Gaeta, concassè di patate lesse, cipolla rossa, olio, sale e pepe	
FOSSA.....	14
Tuorlo d'uovo marinato , cipolla in agrodolce , demi-glace e pecorino di fossa	
MODENA.....	14
Rughetta, grana, noci e riduzione di aceto balsamico	

DALLA CUCINA

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE.....22

FILETTO DI MANZO CREMOLATO.....28

Funghi porcini e tartufo nero

MAIALINO DA LATTE25

Cotto al forno a legna

N.B. i filetti al pepe verde e cremolato, sono due grandi classici secondi di carne avvolti da una cremosa salsa di panna e senape.

PRIMI

RISOTTO16

Funghi porcini, taleggio, e nocciole

BAULETTI “stracotto al barolo”15

Mantecato al burro nocciola e salvia

PAPPARDELLE15

Al ragù di cinghiale

ORECCHIETTE15

Broccolo romanesco, guanciaie iberico e ricotta salata

RISOTTO.....20

Mantecato allo champagne e carpaccio di wagyu giapponese 

I GRANDI CLASSICI

LE MEZZE MANICHE “Mancini”14

alla Carbonara



STROZZAPRETI “acqua e farina”14

all’Amatriciana

SPAGHETTONI “Mancini”12

Cacio e Pepe



DALLA BRACE

LA NOSTRA SELEZIONE

Hamburger

CLASSICO 300g.....	13
CONFIT 300g.....	16
Pomodoro confit, ricotta salata e timo	
BACON 300g.....	16
Stracciatella e bacon croccante	

Tagliata di Controfiletto

CLASSICA (olio e sale).....	20
UVETTA, PINOLI E TIMO.....	25
ROSMARINO.....	22
SCAGLIE DI PARMIGIANO, PACHINO E RUGHETTA.....	25

Pollo

GALLETTO MARINATO.....	15
------------------------	----



Tagliata di Pollo

CLASSICA (olio e sale).....	15
UVETTA, PINOLI E TIMO.....	18
ROSMARINO.....	16
PACHINO, RUGHETTA E GRANA.....	18

n.b. il nostro petto di pollo viene cotto a 62° per 4 ore, la morbidezza la fa da padrona

CONTORNI

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

DALLA BRACE

LA NOSTRA SELEZIONE

SCOTTONA BAVARESE.....5 l'etto

Femmina età tra i 18-24 mesi



MANZO DANESE.....5 l'etto

Bovino età tra i 3-4 anni



VACCA VECCHIA.....6 l'etto

Mucca età tra i 7-10 anni



VACCA PADANA ITALIANA "la nostra".....7 l'etto

Capi allevati in libertà età tra i 7-12 anni



GENTLEMAN BUTCHER APPROVED12 l'etto

Selezione *Fabio galli*



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

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

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 cipolla borettana croccante	
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	

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	

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

Guinness Draught 33cl.....	6
Brewdog Punk Ipa 33cl.....	6
Lefte Triple 33cl.....	6
San Miguel Espec 33cl.....	5
SAN MIGUEL 33cl.....	5
GLUTEN FREE	
ANALCOLICA 25cl.....	4
"San Miguel"	

BIRRA ALLA SPINA



SAN MIGUEL 0,20.....	3,5
SAN MIGUEL 0,30.....	5
ALHAMBRA ROJA 0,33.....	6

Carta Dolci



DOLCI

Pastry chef: Valentina Battista

BROWNIES

servito con gelato al pistacchio
crema Babbi al pistacchio e pistacchi salati

7

BROWNIES

Gelato alla vaniglia, dulce de leche, noccioline
pralinate e cocco

7

CHEESECAKE

Nutella, frutti di bosco, pistacchio

6

MELA E CANNELLA

Crumble di mandorla, mela, cannella, confettura di
albicocche e gelato alla vaniglia

7

MINI MAGNUM

Mousse al cacao, caramello salato e noccioline

7

TARTELLETTA

Crema pasticcera e frutta di stagione

7

DALLA CREDENZA

Torte e biscotti

CAPRESE ALLE MANDORLE

Con panna montata

7

CIAMBELLINE

Maio Ronci
CAF

4

COPPA GELATO

PISTACCHIO, FIOR DI LATTE GLASSA DI CIOCCOLATO E PANNA MONTATA

8

SEMIFREDDI

CREMA DI LATTE.....6

Nutella, pistacchio, frutti di bosco, pop corn al caramello salato

PISTACCHIO.....6

BABBI
1952

BISCOTTO LOTUS.....6

Biscoff.

GELATI

FRUTTINI GELATERIA MATTEO LANCUSI.....7

IL SORBETTO AL LIMONE.....5

IL GELATO (FIOR DI LATTE).....5

NICARAGUA

CAO PILON	dolce
BALMORAL ANEJO XO	cremoso
OLIVA SERIE G	cremoso
PLASENCIA RISERVA	legnoso
QUORUM CLASSICO	dolce
QUORUM SHADE	leggero
PRINCIPES	cremoso
CAO AMAZON	forte

HONDURAS

LA ESTRELLA	dolce
PERDOMO CONNECTICUT	cremoso
DON TOMAS	dolce

CUBA

PARTAGAS	forte
COHIBA	dolce
JOSE L. PIETRA	forte

SANTO DOMINGO

CASA DE GARCIA	dolce
CEZAR BRONNER	forte
MACANUDO	dolce

ITALIA

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

RUM

● ZACAPA 23 SOLERA.....	10
● J.BALLY.....	5
● ZACAPA XO	18
● EL DORADO 12 YEARS OLD	7
● PMG -Marie Galante Rhum Rhum.....	9
● MATUSALEM.....	6
● KRAKEN.....	6
● DIPLOMATICO RESERVA.....	7
● RON BARCELO'.....	6
● PANAMA RUM NATION.....	12
● ABUELO CENTURIA.....	7
● RUM DON PAPA.....	7
● RUM SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ.....	6
● SAMAROLI SPQR.....	16
● HAMPDEN ESTATE PAGOS.....	9

Amaro



IL SOLIDO.....4

DOLCE

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

AMARO

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

Whisky

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

Grappe

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