

# BAMBINO ROCCO

*la cucina che dice "je t'aime"*



Chez Bambino, nous sommes gastronomes et vignerons - Domaine de la Grande Sieste à Aniane, 15 hectares d'un magnifique terroir. Le partage, la convivialité, le plaisir, voici ce qui fait l'amour de nos métiers et l'envie de vous accueillir chez nous. Et pour mieux partager, nous vous proposons désormais une autre vision de la table avec des assiettes à déguster ! L'idée n'est plus « à chacun son plat » mais « des petits plats pour tous ». Pour régaler vos papilles, notre chef Maxime Monsonego importe de superbes produits d'Italie et pour le reste, il sélectionne des produits locaux au maximum bio, sourcés et de saison. Très heureux de vous faire découvrir notre univers et de vous offrir une belle parenthèse enchantée. Soyez les bienvenus !

*L'équipe Bambino* ~

## ANTIPASTI



### FOCACCIA 6€

Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive, origan et romarin

### SALADE DE ROQUETTE 5€

Salade de roquette, pignons, parmesan et vieux balsamique

### CREMA DI CARCIOFI 8€

Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé et poivre de Sishuan

### ASPERGE AL DENTE 11€

Stracciatella, vieux balsamique, estragon et croustillant de jambon de Parme

### VITELLO TONNATO 10€

Fines tranches de veau cuites basse température, crème de thon, câpres, parmesan, roquette à l'huile de truffe

### CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO 13€

Thon fumé, huile d'olive et pickels d'oignons... d'une subtilité !

### GORGONZOLA CREMOSO 12€

Miel et noix

### OEUF PARFAIT BIO 12€

Oeuf parfait bio (cuit 64°), crème froide de petits pois, menthe, ricotta, citron et pangrattato (chapelure aux romarin)

### CALAMARO E NDUJA 13€

Encornet snacké, Nduja (saucisse piquante de Calabre) et huile de persil

### MOZZARELLA DI BUFFALA DE CAMPANA 18€

Mozzarella di buffala 250g, huile d'olive, basilic et pignons

### BLACK ANGUS AFFUMICATO 16€

Boeuf fumé taillé finement, citron et huile d'olive. Un vrai délice !

### BOTTARGA BRUSCHETTA 17€


Toast de pain, poutargue, beurre Conviette AOP et citron. Un produit d'exception !

### LA GROSSE «BERTHA» 18€

Burrata de 300g, huile d'olive basilic frais et pignons

# AFFETATI

*Une sélection de charcuteries directement importées d'Italie.*

<b>SPIANATA CALABRESE...</b> <i>Piquante juste comme il faut ! </i>	<b>7€</b>
<b>PANCETTA ROULEE AU POIVRE...</b> <i>Elle fond sur la langue</i>	<b>7€</b>
<b>SPECK DE MONTAGNE...</b> <i>Si fondant et si fumé</i>	<b>7€</b>
<b>JAMBON DE PARME...</b> <i>Le meilleur du meilleur</i>	<b>8€</b>
<b>JAMBON BLANC AL TARTUFO...</b> <i>Un bon classique</i>	<b>10€</b>

*Accord vin - Tio Pepe - 5,50€ 6cl - 10,50€ 12cl  
Attaque sèche, fraîche et très onctueuse ; saveurs d'amande ; finale longue et amère ; le combo idéal avec de bonne la charcuterie !*



## PIZZETA

### MARINARA 8€

Sauce tomate San Marzano DOP, origan de Sicile et ail

### NAPOLETANA 9€

Sauce tomate San Marzano DOP, origan de Sicile, ail, anchois et olives Taggiasche

### PIZZALADIERE 9€

Oignons confits, anchois, thym et olives Taggiasche

### RUCOLA E LIMONE 9,50€

Pesto de roquette, parmesan, citron et mozzarella

### MARGHERITA BUFFALA 11,50€

Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson basilic, mozzarella di Buffalo et huile d'olive

### L'ARTI CHAUDE 13,50€

Crème d'artichauts, feta, citron, noisettes et roquette

### REGINA 13,50€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et persil

### NDUJA 13,50€

Sauce tomate San Marzano DOP, oignons confits, câpres, nduja (saucisse piquante de Calabre) origan et stracciatella

### QUATTRO FORMAGGI 15€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon fermier au lait cru et parmesan

### VERDE 15€

Ricotta, ail des ours, courgettes grillées. Après cuisson: Copeaux de courgette, menthe et zest de citron

### ASPARAGI 18€

Crème d'asperges et ricotta. Après cuisson: asperges, roquette, mozzarella buffalo et jambon de Parme

### TARTUFO 21€

Ricotta à la crème de truffe, Après cuisson: Jambon blanc truffé, roquette, stracciatella et huile de truffe

# COSTOLETTE DI VITELLO

## CÔTE DE VEAU 700G, 58€

Origine France, cuite basse température puis snackée, jus de veau aux olives  
Accompagnée de son risotto verde : ricotta, ail des ours, courgettes grillées, après cuisson copeaux  
de courgettes, menthe et zest de citron

*Accord vin - Amarone Della Valpolicella Classico doc 2015 - 70€ 75cl*



## PASTA FRESCA

*Nos pâtes sont fraîches & faites maison ! Et parce que nous aimons le partage, le grand plat au milieu de la table... Vous pouvez commander nos pasta en gros format (400g) à partager !*

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**  **13€** 100g. **50€** 400g.  
Ail des ours, huile d'olive extra vierge et piment  
*Accord vin - Zonin Valpolicella - 5,80€ 12cl - 34€ 75cl*


**RIGATONNI POMODORO E BASILICO**  **14€** 100g. **54€** 400g.  
Sauce tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic et parmesan  
*Accord vin - Blanc de Rêve - 5,50€ 12cl - 29€ 75cl*

**FUSILLI GAMBERONI E BIETOLA** **18€** 100g. **69€** 400g.  
Gambas sauvages, tomates San Marzano DOP, basilic, blettes, ail et huile d'olive extra vierge  
*Accord vin - Pleine Nature - 6,90€ 12cl - 36€ 75cl*

**MAFALDINES AL ASPARAGI E SPUGNOLE**  **21€** 100g. **82€** 400g.  
Crème de champignons de Paris aux morilles, morilles sèches et pointes d'asperges fraîches

## GNOCCHI E RISOTTO

**GNOCCHI AU GORGONZOLA CREMEUX ET NOIX...** 150g  **14,50€**  
*Pour les plus gourmands !*  
*Accord vin - Rouge de Rêve - 6,20€ 12cl - 32€ 75cl*

**RISOTTO VERDE** 100g  **16€**  
Ail des ours, premières courgettes, asperges, petits pois, persil, parmesan et noisettes  
*Accord vin - Montepulciano - 5,40€ 12cl - 29€ 75cl*



## SALADE REPAS, 16€

Salade de roquette, butternut rôti au paprika fumé, féta, menthe, graines de courge,  
huile d'olive et vieux balsamique

## DOLCI

*Pour terminer en beauté ! PS : tout est fait maison ici....même les desserts.*

**LE FAMEUX TIRAMISU DELLA CASA 9€**

**PANNA COTTA 9,50€**

*Au zest de citron vert, coulis de framboises et éclats de pistaches*

**DESSERT DU MOMENT**

*Accord vin - Mas Amiel Vintage 2020 - 5,50€ 12cl - 29€ 75cl*



## LE LEXIQUE DU CHEF

### **AIL DES OURS**

*Egalement appelé Ail sauvage ou l'ail des bois ! L'Ail des ours a une saveur florale et raffinée. Originare d'Europe et d'Asie, son nom est une référence à une légende des montagnes, les ours consommaient ces feuilles pour se purger et annonçaient l'arrivée du printemps. L'ail des ours est bon à déguster mais aussi bon pour la santé !*

### **LES TOMATES DE SAN MARZANO DOP**

*Aujourd'hui les tomates San Marzano sont mûries au soleil au pied du Vésuve. Elles sont directement mises en boîte dans leur propre jus. Ce n'est que pendant leur conservation que les tomates déploient toute leur saveur ! L'appellation DOP est la preuve de l'origine géographique garantie des tomates.*

### **LA POURTARGUE (ou le caviar de la méditerranée !)**

*Poutargue ou "Boutarguò" en italien signifie « œufs de muge salés et séchés lentement ». A déguster sur une petit toast de beurre et un filet de citron. Son goût est unique et iodé. Un vrai délice ! Un produit typiquement méditerranéen ! Un pur produit du Sud !*

### **LES OLIVES TAGGIASCHE**

*L'une des caractéristiques des olives Taggiasche est sa saveur douce et équilibrée, avec une légère amertume. Petites, allongées, à la peau fine, elles ont un goût incomprable !*