

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. Chez Bambino on aime deux choses : vous et le partage ! Nous vous proposons désormais une autre vision de la table avec nos tapas à partager ! Pour régaler vos papilles, notre chef 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

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO 13€

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

GORGONZOLA CREMOSO 12€

Miel et noix

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 !

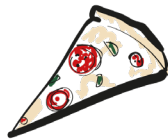
LA GROSSE «BERTHA» 18€

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

AFFETATI

Une sélection de charcuteries directement importées d'Italie.

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



PIZZETTA

25 centimètres de gourmandise ! Ce n'est pas la taille qui compte !

NAPOLETANA 11€

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

RUCOLA E LIMONE 10,5€

Pesto de roquette, parmesan, citron et mozzarella

MARGHERITA BUFFALA 12€

Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson basilic, mozzarella di Buffala 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 aux herbes, 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

LA RUSTICA 16€

Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson : tomates cerises, mozzarella di Buffala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan, speck et roquette

TARTUFO 21€

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

Suppléments : Stracciatella 3,5€ / Jambon de parme 4€ / Jambon blanc aux herbes 3€



PASTA FRESCA

Nos pâtes sont fraîches & faites maison !

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 🌶️🌶️🌶️ Ail, huile d'olive extra vierge, piment et pangrattato	13€
RIGATONNI POMODORO E BASILICO 🌿 Sauce tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic et parmesan	16€
ORECCHIETTE GAMBERONI E BIETOLA Gambas sauvages, tomates San Marzano DOP, basilic, ail et huile d'olive extra vierge	18€
MAFALDINES AL TARTUFO 🌿 🍄🍄🍄 Crème de champignons, truffes d'été fraîches, huile de truffe	22€

GNOCCHI E RISOTTO

GNOCCHI AU GORGONZOLA CREMEUX ET NOIX... 🌿 🍄🍄🍄 <i>Pour les plus gourmands !</i>	16€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 🌿 🍄 Girolles, estragon , jus de veau et parmesan	21€

SPECIALITÀ ITALIANA

AUBERGINES ALLA PARMIGIANO 🌿 Aubergines grillées, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte, sauce tomate & roquette	16€
--	-----



INSALATA DI PASTO

SALADE TONO E RISO 17€

Ventreche de thon, tomates anciennes, courgettes grillées, oignons nouveaux, riz rouge de camargue au romarin, basilic

DOLCI

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

LE FAMEUX TIRAMISU DELLA CASA 9€

PANNA COTTA 9€

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

CREME CITRON 9€

Crème de citron, chantilly vanille et éclats de spéculoos

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

BAMBINO ROCCO

la cucina che dice "je t'aime"

CARTE DES BOISSONS



Nous sommes restaurateurs et vignerons ! On fabrique nous-même notre vin. Le domaine de la Grande Sieste, situé à Aniane à 30 km de Montpellier, est géré par Leticia et Boris Leclercq. Après trois années en conversion, 2019 est l'année de la certification Agriculture Biologique ! Les vignes sont traitées de manière rigoureuse et respectueuse de la nature. La Grande Sieste est un grand vin parce qu'il anime les grands moments.

Partagez le entre amis et laissez faire la magie jusqu'à l'heure d'une grande sieste bienvenue.

Découvrir le domaine



LES COCKTAILS



MADELEINE 	9€
<i>Cointreau, Amaretto, jus d'ananas, citron vert</i>	
PINK TONIC	10€
<i>Gin Rosé, tonic et pamplemousse</i>	
APEROL SPRITZ 	10€
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange</i>	
SPRITZ HUGO	10€
<i>Liqueur de fleurs de sureau, citron vert, prosecco, eau pétillante</i>	
GIN TONIC	10€
<i>Gin Bulldog, tonic, citron</i>	
AMERICANO	11€
<i>Campari, Martini Dry, Martini rouge</i>	
GIN TONIC ROKU	12€
<i>Gin Roku (the japonese craft gin), tonic, citron</i>	

BIÈRES ITALIENNES EN BOUTEILLE

PERONI <i>La bière iconique d'Italie 33cl</i>	5€
BIRRA MORETTI Alla Siciliana 50cl <i>Bière produite en utilisant des fleurs d'oranger provenant de Sicile. Bière de dégustation.</i>	10,50€
BIERE SANS ALCOOL HEINEKEN 33cl	5€

LES ALCOOLS

RICARD - PASTIS - CASANIS 2cl	2,50€
MARTINI blanc - MARTINI rouge 8cl	4,50€
SUZE 8cl	4,60€
CAMPARI 8cl	5,30€
KIR Cassis - Mûre - Pêche 12 cl	4,50€

C'EST L'HEURE DU DIGEO !

Quantité 4CL pour tous les digeos

Amaretto - Joseph CARTRON	5€
<i>Liqueur traditionnelle originaire d'Italie avec une gourmande amerturme d'amandes vertes</i>	
Limoncello de Sorrento	6€
<i>L'incontournable et véritable Limoncello. Recette originale, classique et inimitable de Sorrente</i>	
Glen Grant single malt scotch whisky « The majon reserve »	8€
<i>Note d'un joli bouquet de pommes délicat, superbe single mat qui offre un palais frais et vanillé</i>	
Rhum trois rivières VSOP Réserve spéciale	9,50€
<i>Délicate rondeur, fruit d'un assemblage harmonieux. Rhum vieilli plus de 5 années en fûts de chêne</i>	
Maker's Mark Bourbon Whisky	10€
<i>Au nez, caramel et vanille vous annoncent la douceur, les fruits secs viendront enrichir la palette douce et subtile de ce whisky devenu culte</i>	
Hibiki Suntory Whisky	14€
<i>Un mélange méticuleux des meilleures sélection de whisky</i>	
Old Sport blended malt scotch whisky	10€
<i>Pure malt mélangé des hautes terres d'Ecosse, fini dans des fûts de chêne de cognac. Puissant, riche et fruité.</i>	
Cognac Courvoisier VSOP	11€
<i>Bel équilibre offrant des arômes élégants et exubérants de pêche, de jasmin et d'amandes grillées</i>	
Très vieux rhum agricole JM XO - Martinique	12€
<i>Belle complexité et arômes d'épices</i>	
Poire William des monts de la côté d'Or - Joseph CARTRON	12€
<i>Finesse aromatique exceptionnelle et longueur en bouche éternelle</i>	

J&B, 4cl 7€

GET 27, 8cl 7€

GRAPPA GRANDE RESERVE, 4cl 9€

La Mentheuse, La Pulpeuse et La Croqueuse forment un trio de charme peu alcoolisé qui remet au goût du jour un instant si typiquement français : la dégustation d'un digestif rafraichissant.

LA MENTHEUSE, 8cl 🍷 7€

LA PULPEUSE, 8cl 🍷 7€

LA CROQUEUSE, 8cl 🍷 7€

LES VERRES DE VIN

ROSE

12cl 18cl

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE 🍷🍷

Rosé de rêve 2021 - IGP OC. Cépages : grenache, syrah

5,50€ 8,30€

BLANC

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE 🍷🍷

Blanc de rêve 2020 - IGP OC - Cépages : Chardonnay, sauvignon

5,50€ 8,30€

MOULIN DE GASSAC

« Viognier 2021 » IGP D'OC

4,60€ 6,90€

DOMAINE PELLEHAUT

L'été gascon blanc 2021 IGP Côtes de Gascogne - vin moelleux

Cépage : gros manseng

5€ 7,50€

CORTE MARTINA

« PINOT GRIGIO » 2020 I.G.T Delle Venezie

5,90€ 8,70€

ROUGE

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE

«Rouge de Rêve» 2020 - IGP OC

Cépage : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Petit Verdot

6,20€ 9,20€

ZONIN

Montepulciano d'abruzzo doc 2019

Valpolicella doc 2020

5,40€ 8€

5,80€ 8,70€

PROSECCO

PROSECCO

Riccadonna Extra Dry Doc

5,50€ 8,30€

VINS SPECIAUX

MAS AMIEL 🍷🍷

Vintage 2020

Cépage : Grenache

Ce pur grenache, élevé en bouteille, possède une jolie robe rubis, un nez de fruits rouges et noirs. La bouche est fine et opulente. Préconisé pour les desserts!

5,50€ 10,50€

LES BOISSONS

sans alcool

EAU CHEZ BAMBINO - L'eau originale 🍷🍷

Par souci de qualité et de goût, Bambino ne sert plus d'eau du robinet mais de l'eau micro filtrée "Purezza".

La première bouteille d'eau plate vous est offerte et les suivantes :

PUREZZA PLATE 75cl	1€
PUREZZA GAZEUSE 75cl	1,50€
Eau minérale	
EVIAN 1L	6,90€
SANPELIGRINO 1L	6,90€

LES SOFTS

LIMONETTE 33cl	3,20€
FUZETEA 25cl	3,30€
DIABOLO 33cl	3,50€
PERRIER 33cl	3,60€
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	3,60€
ORANGINA, SCHWEPPES 25cl	3,90€
JUS DE FRUITS 25cl	3€
<i>Orange - Pomme - Tomate</i>	
SIROP A L'EAU 25cl	2€
<i>grenadine - menthe - pêche - orgeat</i>	
BIERE SANS ALCOOL HEINEKEN 33cl	5€

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2,20€
DECA	2,20€
NOISETTE	2,30€
CAFE CREME	3,90€
CAPPUCINO	4,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,40€
THE VERT & INFUSION	3,40€
<i>tilleul, darjeeling, darjeeling menthe, earl grey, verveine</i>	

LA CARTE DES VINS

Vin rosé

- Languedoc Roussillon -

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE

29€

« ROSE DE RÊVE » 2021 IGP OC

Cépages : Syrah, Grenache

Jolie robe très pâle aux reflets bleutés. Nez expressif sur la groseille et le zeste de citron. Bouche tonique, désaltérante, poivrée en finale. De la vivacité !

Vins blancs

- Languedoc Roussillon -

20CBODIN

26€

« Cuvée H » 2020 IGP Pays de l'Hérault

Robe or pâle. Vin délicat, rond et léger. Notes florales de rose et de pivoine. Attaque en bouche vive et arrondie par des arômes de poire mûre..

MOULIN DE GASSAC

26€

« Viognier 2021 » IGP D'OC

Une robe jaune or avec des reflets verts. Bel équilibre, à la fois gourmand et frais. Où l'on retrouve la plaisante association des fruits mûrs et des notes florales.

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE

29€

« BLANC DE RÊVE » 2020 IGP OC

Cépages : Chardonnay (70%), Sauvignon (30%)

Belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est expressif et complexe, à la fois floral vanillé et fruit blanc. La bouche offre un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante. Très équilibré, sur la fraîcheur, le Blanc de rêve est un vin idéal à l'apéritif et suffisamment aromatique pour accompagner un plat de poisson grillé.

CHATEAU LA NEGLY

37€

« LA BRISE MARINE » 2021 AOP La Clape

Cépages : Bourboulenc et Roussanne

Robe brillante, le nez associe des arômes de fruits exotiques, de pêche blanche avec des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

CLOS DES FEES

44€

« LES SORCIERES » 2020 AOP Côtes du Roussillon

Cépages : Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne, Maccabeo

Robe or pâle aux reflets verts, arômes de fleurs blanches, fruits blancs et agrumes.

Vins blancs

- Côtes de Gascogne -

DOMAINE DE PELLEHAUT

27€

"L'été Gascon" 2021 IGP Côtes de Gascogne

Cépage: 100% Gros manseng

Vin moelleux avec un équilibre remarquable entre douceur et fraîcheur.

- Bourgogne -

JEAN MARC BROCARD

43€

« Petit Chablis » 2020 AOP Petit Chablis

Cépage : 100% Chardonnay

Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes.

La bouche est souple et surprend par sa fraîcheur.

DOMAINE DE LADoucETTE

44€

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Finesse et pureté sont au rendez-vous. Une robe limpide, un nez précis marqué par de classiques

notes de pierres à fusil, le tout accompagné par des notes d'agrumes et de buis. Un vin magnifique.

- Alsace -

TRIMBACH

49€

« Reserve riesling » 2020 AOC Alsace

Cépage : 100% Riesling

Vin de gastronomie, fruité, sec et précis

- Nouvelle Zélande -

CLOUDY BAY

56€

"Sauvignon Blanc" 2021 Marlborough

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Belle vivacité, la qualité de ses arômes fruités aussi fins qu'exubérants (fruits verts, agrumes, végétal frais) ont fait son succès. Ce Cloudy Bay est un vin salivant, intense, gourmand offrant une grande sensation de pureté et d'éclat.

- Italie -

CORTES MARTINA

29€

« PINOT GRIGIO » 2020 I.G.T Delle Venezie

Cépage : Pinot Grigio

Sec et frais avec des touches de fleurs blanches, des notes fruitées suivi d'une finale agréable.

CASTELLO DELLA SALA

60€

« CERVARO » 2016 IGT Umbria

Belle finesse.

Vins rouges

- Languedoc Roussillon -

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE **32€**

« ROUGE DE RÊVE » 2020 - IGP OC

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Petit Verdot

Nez expressif sur les fruits rouges confits, la fraise des bois et la réglisse, épicé en final.

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE **40€**

« LA CRAPULEUSE » 2018 - IGP ST-GUILHEM LE DÉSERT « CITÉ D'ANIANE »

Cépages : Syrah, mourvèdre, carignan

Nez très expressif, sur les fruits noirs (cassis, mûre), le moka et le poivre. Belle matière en bouche, de la sucrosité et de la chair.

DOMAINE D'ARCHIMBAUT - BIO **36€**

« CUVEE TRADITION » - AOC Saint-Saturnin

Cépages : Syrah, grenache, carignan

Un vin gourmand avec un nez élégant de fruits rouges frais et de violette. Une bouche ample avec des arômes de fruits et d'épices douces comme la réglisse ou la cannelle.

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE **69€**

« FANTASME » 2018 - IGP ST-GUILHEM LE DÉSERT « CITÉ D'ANIANE »

Cépage : Syrah

Belle complexité, sur la vanille, le pain grillé et des notes plus chocolatées et confites. Belle densité en bouche, tanins riches mais enrobés, de la longueur et de l'élégance.

MAS D'AGAMAS **35€**

« Nostre Mescladis » 2019 AOP Terrasses du Larzac

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Syrah

Robe pourpre aux reflets violacés. En bouche, l'attaque est ronde aux tanins soyeux. La finale est longue mêlant des notes de fruits rouges et des notes de garrigues.

CHATEAU DE CAZENEUVE - BIO **36€**

« Cuvée Cynarah » AOP Pic Saint Loup

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

CHÂTEAU DE LA SALADE **37€**

« Mille huit cent trois » 2019 AOP Pic St Loup

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Son nez puissant présente des arômes de confiture de mûres, de zan et de poivre noir. La bouche est harmonieuse, profonde et sur la griotte.

CLOS DES FEES	44€
« Les sorcières 2020 » AOP Côtes du Roussillon Cépages : syrah, grenache et carignan Fruits explosifs aux tanins délicats et bouche soyeuse.	
DOMAINE LA CROIX BELLE	45€
« N°7 » IGP Côtes-de-thongue Cépages : Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon Robe pourpre, profonde et brillante. Nez complexe aux arômes de fruits noirs, de café, de moka et relevé par des épices (poivre noir). Bouche riche et veloutée, vin moderne aux notes fumées.	
MAS DE DAUMAS GASSAC	65€
Rouge 2017 - IGP ST-GUILHEM LE DÉSERT « CITÉ D'ANIANE » Cépage : dominante cabernet sauvignon La robe rubis pourpre dévoile des arômes de petits fruits noirs. La bouche s'avère fruitée et savoureuse, avec une belle finale.	

- Italie -

BAGLIO LE MOLE	28€
"Nero d'Avola" 2019 AOP Nero d'Avola Sicilia Cépage : Nero d'Avola Arômes de fruits noirs et de bois intenses.	
ZONIN MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019	29€
Cépage : Montepulciano Son rouge rubis chaleureux dévoile un nez ample aux nuances de cuir, de noix de muscade et de mûres.	
ZONIN VALPOLICELLA DOC 2020	34€
Cépages : 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% molinara Son nez offre d'agréables notes d'amandes amères, appuyées par des arômes de cerises bien mûres, de figues, de roses, de prunes et de violettes.	
RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 2018	45€
Cépages : 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella et 5% Corvinone Le nez libère des notes épicées et poivrées, laissant place à une bouche intense aux arômes de cerise.	
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO 2018	48€
Cépages : 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon Le nez révèle des notes de fruits rouges, fondues aux notes boisées, d'épices, de cannelle et de fruits confits. Bien équilibré, ce vin laisse place en bouche à une acidité et une tannicité typique du Sangiovese. La finale est longue aux notes fruitées.	
CONT'UGO BOLGHERI DOC 2012	60€
Cépage : 100% Merlot Le nez libère des notes de cerise, de mûre et de framboise, laissant place à une bouche fraîche, savoureuse et équilibrée.	
BAROLO DOCG PRUNOTTO GUADO AL TASSO ANTINORI 2017	64€
Cépage : 100% Nebbiola Robe couleur grenat, vaste bouquet, arômes complexes de violettes et de baies sauvages. En bouche il est souple et équilibré aux tanins soyeux.	
LA BRACCESCA "BRAMASOLE" 2012 DOC CORTONA	70€
Cépage : 100% Syrah Belle couleur intense de rubis. Belles notes de fruits rouges. La bouche est puissante et souple avec des notes bien équilibrées de fruits mûrs et de réglisse.	

Vins spéciaux

- Espagne -

GONZALES BYASS

54€

"Tio Pepe" AOP Jeres xérés Sherry

Cépages : Palomino et Palomino Fino

Élégant et original. Se marie parfaitement bien avec la charcuterie

- Vin doux naturel -

MAS AMIEL

48€

Vintage 2020

Cépage: Grenache

Ce pur grenache , élevé en bouteille, possède une jolie robe rubis, un nez de fruits rouges et noirs. La bouche est fine et opulente. Préconisé pour les desserts.

Prosecco / Lambrusco

LAMBRUSCO DOUX LORENZA ROUGE

25€

Vin rouge pétillant issu d'une fermentation naturelle, aux saveurs fruitées

RICCADONNIA PROSECCO

29€

Extra dry

MONTARIBALDI

36€

« Righeÿ » 2020 DOC Moscato d'Asti

Cépage : 100% Muscat blanc

Un bouquet riche, sucré, pétillant et intense aux notes de miel et de fleurs d'oranger. Frais en bouche.

Champagne

FRÈRESJEAN FRÈRES

65€

Premier cru brut