



Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌶️ 13 €

Ail, huile d'olive extra vierge, piment et pangrattato

Rigatoni pomodoro e basilico 🌿 16 €

Sauce tomate San Marzano Dop, huile d'olive extra vierge, basilic et parmesan

Orecchiette gamberoni e calamaro 19 €

Gambas sauvages, calamar en persillade, tomates San Marzano Dop et crustacés, basilic, ail et huile d'olive extra vierge

L'authentique spaghetti alla carbonara 20 €

Guanciaie grillé (cochon), crème d'oeuf, pecorino et poivre de Sichuan

Mafaldines à la truffe 🌿🍄 22 €

Crème de champignons, sauté de champignons de saison en persillade et huile de truffe

Le + pour les gourmands : stracciatella 3,50€

Gnocchi

Gnocchi au gorgonzola crémeux & noix 🌿 16 €

Pour les plus gourmands !

Risotto au butternut 🍂 18 €

Butternut, guanciaie grillée en persillade, parmesan et stracciatella



Dolci

Le fameux tiramisu della casa 🍷 9 €

Panna cota pistache 10 €

Coulis de fruits rouges, brisure de pistache et fruits rouges frais

Le chocolat liegeois di napoli 10 €

Crème chocolat 72%, crème chantilly et brisures de spéculos

BAMBINO ROCCO. 🍷

20 RUE DE L'AIGUILLERIE, 34000 MONTPELLIER

WWW.BAMBINOROCCO.COM

[@BAMBINOROCCO](https://www.instagram.com/BAMBINOROCCO)

© Design graphique par Margot Changeon.

BAMBINO ROCCO

Antipasti

- Salade de roquette** 🌿 6 €
Salade de roquette, pignons, parmesan et vieux balsamique
- Focaccia** 🌿 6 €
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive, origan et romarin.
- Focaccia au lard de patta negra** 10 €
Pour les cochons !
- Crema di carciofi** 🌿 8 €
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé et poivre de Sishuan
- Il famoso carpaccio de cochon** 10 €
Un vrai délice et si fondant !
- Sardines e n'duja** 🌶️🌶️🌶️ 12 €
Sardines, beurre N'duja (saucisse piquante Calabraise) et sauce vierge
- Calamaro e Nduya** 🌶️🌶️🌶️ 13 €
Encornet snacké, Nduya (saucisse piquante Calabraise) et huile de persil
- Black Angus affumicato** 16 €
Boeuf fumé taillé finement, citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice!
- Sashimi de poisson-beurre affumicato** 18 €
Sur sa bruschetta, pignons de pain, pickles d'oignons, pousses de roquette et sauce vierge

Burrata & ses cousins

- Gorgonzola cremoso** 🌿 12 €
Miel et noix
- Assortimento de formaggi (180g)** 🌿 15 €
Pecorino à la truffe, verde di bufala et taleggio masaccio
- Mozzarella di buffala de campana** 🌿 18 €
Mozzarella di buffala 250g, huile d'olive, basilic et pignons
- La grosse «Bertha»** 🌿 18 €
Burrata de 300g, huile d'olive, basilic frais et pignons de pain

Le petit mot D'AMOUR !

Chez **Bambino**, nous sommes gastronomes et vigneron - 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** sourcés **et de saison**. Très heureux de vous faire découvrir notre univers et levons nos verres à l'amour. **Soyez les bienvenus !**



Nos fabuleux produits italiens

- Speck des montagnes** 7 €
Si fondant et si fumé
- Mortadelle de cinghiale al tartufo** 8 €
Fabuleuse !
- Coppa de cintacenese** 8 €
Fond sur la langue..
- Jambon de parme** 8 €
Le meilleur du meilleur
- Jambon blanc al tartufo** 10 €
Un bon classique



Pizzeta

25 centimètres de gourmandise
PS : ce n'est pas la taille qui compte !

- Rucola e limone** 🌿 10,50 €
Pesto de roquette, parmesan, citron et mozzarella
- Napoletana** 11 €
Sauce tomate San Marzano Dop, origan de Sicile, ail, anchois, câpres à queue et olives Taggiasche
- Margherita buffala** 🌿 12 €
Sauce tomate San Marzano Dop. Après cuisson basilic, mozzarella di buffala et huile d'olive
- Regina** 13,50 €
Sauce tomate San Marzano Dop, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons et persil
- Nduya** 🌶️🌶️🌶️ 13,50 €
Sauce tomate San Marzano Dop, oignons confits, câpres, nduya (saucisse piquante de Calabre) origan et stracciatella
- L'arti chaude** 🌿 14 €
Crème d'artichauts, artichauts, mozzarella di bufala, citron, noisettes et roquette
- 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, roquette, mozzarella di Buffala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck.
- Tartufo** 🍄 20 €
Ricotta à la crème de truffe. Après cuisson: jambon blanc truffé, roquette, stracciatella, huile de truffe

Les + pour les gourmands :

- | | |
|--------------------------|-------|
| Stracciatella | 3,50€ |
| Jambon de parme | 4€ |
| Jambon blanc aux herbes | 3€ |
| Jambon blanc à la truffe | 4,50€ |