

CAFÉ

ESPRESSO \$ 5.800

AMERICANO \$8.400

CAPUCCINO \$ 12.800

MACHIATTO \$ 7.700

LATTE \$ 11.500

CAPUCCINO DI PISTACHO \$ 16.600
Esta bebida de notas dulces es una mezcla de café con leche, salsa de pistacho, almendras y una corona de pistacho para decorar.

ROSABELLA \$ 16.300
Café, leche macerada en pétalos de rosa para resaltar su sabor dulce y brillantina comestible, decorado con pétalos de rosas deshidratadas.

CAFÉ DALGONA \$ 12.200
Crema artesanal de café 1920, leche texturizada y polvo de oro comestible.

NUTELLINO \$ 14.600
Café espresso con toques a macadamia y chocolate escarchado con marañón.

CORNETTO

CROISSANT

Chocolate \$11.200

Pistacho \$13.400

Golden \$13.400

Lemon Pie \$11.500

Almendras \$11.400

Mantequilla \$9.000

Cinnamon Roll \$7.700,00

BAMBOLA SIGNATURE

APEROL SPRITZ \$ 43.000
Un cóctel ligero y refrescante clásico entre Aperol, espumoso y un dash de soda.

COCKTAILS

APEROL ESTATE \$ 44.600
Aperol- Espumoso - Granizado.

PALETTA \$ 43.000
Paleta de Aperol- Copa de Prosecco

JARRA APEROL CON FRUTAS \$ 111.800
*Aperol - Espumoso - Vino Blanco -Arándanos
Naranja- Toronja - Fresa*

OPERA NEGRONI \$ 40.700
Aperol- Naranja - Campari

SALERNO SOUR \$ 41.200
Ginebra - Sour - Limoncello.

O SOLE MÍO \$ 41.300
Aperol - Hierbabuena -Gulupa.

VERDÍ \$ 42.700
Ginebra - Albahaca - Romero

LUCA'S \$ 43.100
Ginebra- Grapa- Limonaria- Perfume de Aperol.

PRIORATO \$ 44.700
Aperol - Mezcal - Notas cítricas y dulces -Espumoso

BELLINI \$ 40.700
Durázno - Prosecco

SOFT

SIN LICOR

¡BRAVO! \$ 19.200
Guayaba - Frutos rojos - limón- Uchuva- Soda.

FARFALLE \$18.700
*Tónica mediterránea- feijoa - Soda, zumo de limón -
Albahaca- Manzana.*

MANGO AL ROSMARINO \$19.400
*Mango- Tabasco- zumo de limón - Hierbabuena-
Un poco de picante.*

LIMONATA DELLA NONA \$12.600
Jengibre- Menta- Cítrón.

LIMONATA DE PEPINO \$13.400
Pepino- Hierbabuena-Limón.

BEBIDAS DOLCE

CHOCOLATO CALDO \$25.200
Chocolate italiano y crema.

AFOGATTO \$25.200
Helado de vainilla y espresso 1920 Affogato.

KOMBUCHA

\$ 21.000

OTROS

COCA COLA \$12.500

AGUA HATSU \$12.500

SAN PELLEGRINO \$18.300

PANNA \$17.300

Bambola
Spritzería



GRUPO
SERATTA
experiential restaurants

ANTIPASTI

LA SUPA ROSA \$ 38.600

Sopa a base de tomates rostizados con toppings de aguacate, queso boconccini, tomate seco, pan tostado y germinados de temporada.

OSTRAS \$ 195.400

Media docena de ostras, limón, tabasco y tobiko.

JAMÓN SERRANO Y MELÓN \$ 74.800

Ración de Jamón Serrano Gran Reserva por 80 grs y melón. O Puedes elegir Jamón Ibérico de Bellota por \$ 159.200.

BURRATA EN CARROZA \$ 46.800

Burrata apanada acompañada con prosciutto, selección de verdes, tomates orgánicos y mermelada tomate.

TAVOLA "ANTIPASTI" \$ 64.300

Burrata con berenjenas confitadas, vegetales, pimentones asados, zuccinis, aceitunas verdes, bressaola y pastrami de pavo.

BOCATTO DE DIO \$ 26.900

Focaccia con mantequilla de anchoas, un dip de queso paipa, pastrami de pavo, berenjenas y duraznos asados.

SUPLÍ ROMANO \$ 33.600

Croquetas de arroz arborio y queso pecorino, rellenas con ragú de bistecca de res Angus y un toque de espuma de straciatella.

LORENZO'S BRULÉE \$ 28.900

Queso brulee con dip de queso de cabra caramelizado, dátiles, confit de arazá, arándanos deshidratados y pistachos en pan de masa madre.

PULPO AMALFITANO \$ 68.000

Pulpo asado a la parilla con papas confitadas en aceite de romero y gremolata.

INSALATE

IL VERO AMORE \$ 43.500

Nuestra interpretación de ensalada griega: sandía, tomatillos san marzano, cebollas encurtidas, gel de tomate, pepino europeo queso feta, aceitunas moradas y pesto de tomates secos.

ARUGULA PARMA \$ 27.500

Rúcula, queso parmesano y aceite de oliva.

CÉSAR \$ 49.800

Clásica ensalada César con anchoas.

PERSONALIZA TU TAVOLA SALUMI E FORMAGGI

JAMONES	QUESOS
Jamón ibérico de bellota. (40 gr) \$ 79.600	Queso manchego.(40 gr) \$ 22.400
Jamón ibérico de cebo. (40 gr) \$ 58.900	Queso de cabra al vino.(40 gr) \$ 24.600
Jamón speck. (40 gr) \$ 36.400	Queso ibérico.(40 gr) \$ 23.400
Salami fuet. (40 gr) \$ 22.700	Capricho de cabra.(50 gr) \$ 32.400
Fuet ibérico. (40 gr) \$ 22.700	Queso brie. (Und 150 gr) \$ 54.200
Lomo ibérico. (40 gr) \$ 38.400	Queso pepper jack. (60 gr) \$ 23.800
Salchichón ibérico.(40 gr) \$ 26.800	Queso gouda ahumado. (60 gr) \$ 24.600
Chorizo ibérico. (40 gr) \$ 26.800	Bocconcini. (4 Und) \$ 26.900

ACOMPÑANTES

Mix de aceitunas. \$ 12.500	Tomates Cherry. (20 gr) \$ 3.600
Mix de encurtidos. \$ 14.600	Manzana caramelizada. (50 gr) \$ 3.600
Almendra laminada. (20 gr) \$ 4.600	Cebolla caramelizada. (20 gr) \$ 3.600
Pistachos. (20 gr) \$ 12.700	Pimientos. (20 gr) \$ 4.300

CARPACCIO

CARPACCIO DI SALMONE \$ 52.300

Carpaccio cortado en finas láminas, impregnado en gulupa, jengibre con salsa de yogur, queso y eneldo, un toque de alcaparras fritas y gajos de mandarina, ahumado en hierbas secas.

CARPACCIO WANGUS \$ 69.300

De Wangus (Wagyu x Angus), aceite de trufa fresca, queso manchego, falso caviar de clara de huevo osmotizada en hongos silvestres y hojas de mizuna (Carne importada de Texas).

CARPACCIO DI POLPO \$ 76.200

Carpaccio de pulpo con alioli de coliflor ahumado y alioli de aceitunas negras con pepino osmotizado en hierbabuena, mix de verdes y flor de papa.

PIATTI

RISOTTO DI MARE \$ 79.800

Arroz cremoso con queso, hongos silvestres y frutos del mar.

POLLO TOSCANO \$ 43.500

Suprema de pollo asada cremosa, hongos confitados, tomatillos san marzano, espinacas, terminado al horno con queso parmesano y pecorino.

OSOBUCCO DI VITELLO \$ 54.700

Jarrete de ternera en cocción larga, glaseada en sus jugos, acompañada de fetuccini al burro.

PESCE DI CAPRI \$ 62.700

Pesca blanca de temporada asada, mejillones negros, mix de verdes y papa amarilla en crema de pimienta verde con salsa melosa y chayotes encurtidos.

ENTRECOTE GREMOLATTA 400gr \$ 144.400

Lomo angosto de angus, asado a la parrilla, gremolata y fetuccini al pomodoro.

LASAGNA RAGÚ DI ANGUS \$ 41.800

Receta clásica de láminas de pasta con ragú de res gratinada con queso mozzarella y queso parmesano.

PIZZETTE

MARGARETTA \$ 47.200

Pizza napolitana elaborada con tomate, mozzarella, albahaca fresca, sal y aceite.

CARLOTTA \$ 47.200

Pizza tipo napolitana con base de pesto, queso, crema de cabra, manzanas verde, zuccinis, esparragos, queso boconccini y pastrami de pavo.

FRANCESCA \$ 63.400

Pizza tipo Napolitana con mantequilla de anchoas, hummus de garbanzo, camarones al ajillo y straciatella.

EMMA \$ 64.200

Pizza tipo napolitana, tomatillos san marzano, albahaca, miel de balsamico y burrata.

FLORELLA \$ 79.600

Pizza tipo napolitana con rúcula, lonchas bresaola, tomates rallados, queso parmesano y champiñones portobello.

NICOLETTA \$ 49.800

Pizza tipo napolitana de cebolla y queso de cabra.

PASTAS

SPAGHETTI AMATRICIANA \$ 49.200

Pasta larga en salsa pomodoro, tocino, salchicha italiana (ligeramente picante) tomates secos y pecorino.

PAPARDELE LOMBARDINO \$ 56.800

Con ragú de paleta de cordero cocido a baja temperatura, notas de tomates san marzano, especias y queso granna padano DOP.

RAVIOLI RIETI \$ 39.000

Pasta fresca rellena de rabo de toro y straciatella, sobre ragú de berenjenas y terminados con mantequilla de nuez moscada y papada crujiente.

SPAGUETTI CARBONARA ROMANA \$ 43.200

Receta de la nona! spaguetti cremoso, yema de huevo con papada de cerdo curada por 12 días, queso pecorino y crujiente de pan de ajo.

GNOCCIS AL TELÉFONO \$ 44.000

(ñoqui y espinaca trufada): en salsa pomodoro, quesos boconccini, queso parmesano, terminado con espinacas trufadas.

SPAGUETTI A LA FIORENTINA \$ 38.900

Pasta larga con aceitunas, tocineta y tomate rostizado. Finalizado con queso straciatella, semillas de Amapola y aceite de clorofila.

RIGATÓNI BURRATA \$ 49.200

Pasta corta en salsa de tomate, albahaca fresca, tomates secos y burrata con pipeta de aceite de peperoncino.

DOLCI

TIRAMISÚ \$ 28.600

Crema de queso mascarpone, galleta savoiardí impregandas en cafe y amaretto, cacao en polvo.

CANNOLI DI PISTACCHIO \$ 14.000

Crujientes canolis rellenos de crema de pistachos.

PAVLOVA DI FRUTI \$ 18.900

Merengue crujiente, crema de baileys, frutas impregnadas y helado de vainilla.

VULCANO VESUBIO \$ 29.800

Relleno de nutella y nueces, helado de straciatella, bayas frescas. Tiempo de cocción 15 min.

AFOGATTO \$ 25.200

El perfecto equilibrio helado de vainilla y expreso 1920 Affogato.

CHOCOLATO CALDO \$ 25.200

Chocolate italiano y crema.