

# BAMBINI

## CICCHETTI

### *Fritti*

ARANCINI SCAMORZA FUMÉE 12€  
AUBERGINE  
*Smoked scamorza, eggplant arancini*

ARANCINI TRUFFE 14€  
*Truffled arancini*

MOZZA CAROZZA 10€  
*Club de mozza pané, sauce parmesan et truffe  
Mozzarella club, parmesan and truffle*

CALAMARI FRITTI 12€  
MAYONNAISE ITALIENNE  
*Fried squid, italian mayonnaise*

### *Prodotti*

DÉLICIEUSE FOCACCIA 6€  
À LA TOMATE ET AUX HERBES  
*Delicious tomato and herbs focaccia*

PARMESAN 24 MOIS 8€  
OLIVES VERTES  
*Parmesan cheese 24 months,  
green olives*

MORTADELLE 12€  
À LA TRUFFE  
*Truffled mortadella*

STRACCIATELLA 10€  
À LA CUILLÈRE  
*Stracciatella cheese*

PARMA 24 MOIS 12€  
*Parma ham 24 months*

BRESAOLA 12€  
*Traditional dried beef*

### *Antipasti*

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 10€  
*Arugula, parmesan cheese*

SALADE D'HARICOTS VERTS 14€  
PISTACHES, RICOTTA SECCA  
*Green beans, pistachios, dried ricotta*

CARPACCIO DE COURGETTES 14€  
*Lamelles de courgettes jaunes et vertes,  
ricotta, parmesan, menthe, zestes de citron  
Yellow and green zucchini slices, ricotta,  
parmesan, mint, lemon zest*

BURRATA CRÉMEUSE 16€  
TOMATES CERISES POUR 1 OU 2  
*Creamy burrata, cherry tomatoes for 1 or 2*

VITELLO TONNATO 18€  
*Fines tranches de veau, mayonnaise au thon  
Veal thin slices, tuna mayonnaise*

CARPACCIO DE BŒUF 18€  
*Fines tranches de bœuf, crème d'anchois, parmesan  
Beef thin slices, anchovy cream, parmesan cheese*

## PIZZE

### BAMBINITA 15€

*Sauce tomate rouge San Marzano, basilic frais, burrata  
Red tomato sauce San Marzano, fresh basil, burrata*

### REGINA 17€

*Sauce tomate rouge San Marzano, mozzarella fior di latte,  
champignons de Paris, jambon blanc aux herbes  
Red tomato sauce San Marzano, fresh basil, mozzarella fior  
di latte, Paris's mushrooms, herbs ham*

### ZUCCHINI POWER 17€

*Sauce tomate jaune, lamelles de courgettes jaunes  
et vertes, pesto, ricotta rapée  
Yellow tomato sauce, yellow and green  
zucchini slices, pesto, grated ricotta*

### CRAZY FORMAGGIO 19€

*Ricotta, mozzarella fior di latte, provola fumée,  
gorgonzola dolce, parmesan, noix, baies roses  
Ricotta, mozzarella fior di latte, smoked provola,  
sweet gorgonzola, parmesan cheese, walnuts, pink berries*

### RAGAZZA 19€

*Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte,  
pousses d'épinard et roquette, zeste de citron, burrata  
Yellow tomato sauce, mozzarella fior di latte,  
baby spinach and arugula, lemon zest, burrata*

### PICCANTE !!! 19€

*Sauce tomate rouge San Marzano, mozzarella fior di latte,  
n'duja, oignons rouges confits  
Red tomato sauce San Marzano, mozzarella fior di latte,  
n'duja, candied red onions*

### LA BRESAOLA BIANCA 19€

*Mozzarella fior di latte, champignons de Paris,  
bresaola Punta Anca, jaune d'oeuf, ciboulette  
Mozzarella fior di latte, Paris's mushrooms,  
Punta Anca bresaola, egg yolk, chives*

### POUR LES GOURMANDS + 4€

*Mortadelle à la truffe, Parma 24 mois,  
bresaola, gorgonzola, burrata, etc.*



## PASTA

### GREEN FETTUCCINE 16€ + STRACCIATELLA 4€

*Fettuccine au pesto, huile d'olive,  
pignons, basilic, parmesan  
Fettuccine with pesto, olive oil,  
pine nuts, basil, parmesan cheese*

### MEATBALL PASTA 19€

*Spaghetti, boulettes de veau,  
sauce tomate basilic, pignons  
Spaghetti, veal meatballs,  
tomato basil sauce, pine nuts*

### RIGATONI AL TARTUFO 25€

*Rigatoni, crème de truffe,  
chapelure croquante et truffe râpée  
Rigatoni, truffle cream,  
crunchy breadcrumbs and grated truffle*

## PIATTI

### TAGLIATA DE BOEUF 25€

*Faux filet de boeuf tranché, pommes de terre  
au romarin, sauce parmesan  
Sliced sirloin steak, rosemary potatoes,  
parmesan sauce*

### POLPO FRITTO 28€

*Poulpe, artichauts frits, sauce guazzeto  
Octopus, fried artichokes, guazzeto sauce*

### LA MILANESE 29€

*Escalope de veau panée, caponata, roquette,  
tomates cerises, parmesan  
Breaded veal escalope milanese, caponata, arugula,  
cherry tomatoes, parmesan cheese*

### IL GIGANTE AL LIMONE 12€

*Spectaculaire génoise moelleuse, crème citron et meringue folle  
Spectacular soft genoise, lemon cream and crazy meringue*

### FAT PROFITEROLE 10€

*Choux géant, crème vanille, sauce chocolat  
Giant vanilla puffs, vanilla cream, chocolate sauce*

### BOMBINI DI BAMBINI 12€

*Petits beignets napolitains à tremper, sauce caramelita, noisettes  
Small napolitan doughnuts to dip, caramelita sauce, hazelnuts*

## DOLCI

### TIRAMISU GIGANTE 12€

*LE dessert italien, à partager... ou pas  
THE italian dessert, to share... or not*

### FRUITS ROUGES ET MASCARPONE 10€

*Red fruits and mascarpone*

### GELATI 10€/3 BOULES (3 SCOOPS)

*Nos glaces italiennes maison (3 boules au choix)  
Our home-made italian ice creams (choice of 3 scoops)*

*Fior di latte, pistache, noisette et sorbet citron*

## LES TABLES PARIS SOCIETY

6161 - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU  
APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE