bambi
la mia cucina

Un vero percorso degustativo dai sapori tradizionalmente liguri...

Perché "**Bambi la mia cucina**"?
Mi chiamo Maurizio Bambi e sono il titolare di questa attività; attraverso questo nome voglio trasmettere quello che è il mio pensiero, il pensiero di una cucina che guarda alla storia, al nostro passato: il passato delle mamme e delle nonne che cucinavano, che sfornavano piatti per intere giornate, che mettevano a dimora il cappello del prete per dare vita au tuccu, che impastavano per fare i taggien o i ravioli genovesi e che andavano nelle fondine ad accogliere u tuccu.

La salsa verde, la galletta del marinaio, il pesce, la verdura e a Natale eccolo, finalmente, il cappon magro e poi la trippa, lo stock e così avanti nel solco delle tradizioni.
Attraverso i nostri piatti vogliamo rievocare i gusti e i profumi di una cucina autentica, quella della nonna che preparava tutto con ingredienti semplici e genuini mettendoci tutto l'amore del mondo.

La nostra filosofia si basa sulla qualità delle materie prime, sulla freschezza, sulla stagionalità aprendosi alla genovesità vera, quella autentica che si accompagna alle mie variazioni di mare, dove il mare primeggia con i suoi frutti e la terra gli si fa incontro per accoglierli e dar vita a sapori e fantasie unici. Da noi l'amore per la tradizione incontra l'innovazione.

Bambi "**la mia cucina**" è questo e molto altro.

Maurizio Bambi

Per aprire

Cappon magro della tradizione genovese 1,2,3,4,14

20

Brandacujun, cuore di baccalà mantecato alla genovese 4,8

16

Acciuga del Mar ligure ripiena fritta 1,2,4,7

16

Catalana di gamberi, cipolle di Tropea marinate, datterini 2

16

Flan di zucca e porcini, fonduta di parmigiano 3,7

14

Primi

Spaghetti al nero, baccalà, taggiasche, pinoli, uvetta, cipolla di Tropea, briciole di pane 1,4,8

17

Tagliatelle di sottobosco, scampi e porcini 1,2,3,7

17

Spaghettone, gambero rosso, la sua bisque e prescinseua 1,2,7

17

Piccagge matte, pesto, fagiolini e patate 1,3,7,8

15

Ravioli cu tuccu a reversa 1,3,7,8,9,12

15

La pasta fresca è prodotta nella nostra cucina

Secondi, il mare e la terra

Pescato del giorno alla ligure 4,8,12

22

Calamaretti scottati su vellutata di ceci, frutti del cappero 4,13

20

Stoccafisso accomodato vecchia Genova 4,8

19

Guancia di manzo brasata al Rossese, purè di patate 7,9,12

19

Trippa in umido e cozze 8,9,14

16

le Dolcezze

Crema Maurizio 1,3,7

7

Mela al forno, nocciole, uvetta e miele d'arancio 3,7

7

Mousse allo zabaione e meringa 3,7,12

7

Biancomangiare, coulis di frutti di bosco, pinoli tostati 3,7,8

7

Tartufi al caffè in crema tiramisù 1,3,7

7

Si raccomanda di chiedere al personale per eventuali allergie o intolleranze.

Acqua naturale Panna 0,75 lt
3

Acqua gassata San Pellegrino
2,50

Caffè
2,5

Coperto
3

TABELLA ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2 CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3 UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4 PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7 LATTE E PRODOTTI DERIVATI
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10 SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
14 MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.
Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.
Si raccomanda di chiedere al personale per eventuali allergie o intolleranze.