

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 taggjen 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

Chutney di datterini e mango gamberi rossi di Mazara 2
18

Acciughe impanate fritte 1,3,4
15

Polpo 4,8,9,14
olive taggiasche, pomodorini, sedano, patate, e noci.
15

Cappon magro della tradizione genovese 1,2,3,4,14
21

Tortino di porri e zucchine, i loro fiori e crema di parmigiano
14

Battuta al coltello di Fassona piemontese 3,10
15

Primi

Taglierini all'astice 1,2,3
23

Raviolo di pesce (a seconda del pescato) 1,3,4,7,14
19

Paccheri, vongole, salicornia e pomodorini essiccati 1,14
17

Linguine monograno Felicetti "Il Cappelli" ricci e zucchine 1,2,3,7
17

Piccagge matte e pesto 1,3,8
16

U Tuccu a-a revèrsa - il tocco genovese al contrario 1,3,8,9,12
16

Tutta la pasta fresca è prodotta nella nostra cucina

Secondi, il mare e la terra

Buridda di seppie, piselli e galletta 4,14
19

Calamaro ripieno di se stesso 1,4,7,9,12,14
19

Stoccafisso vecchia Genova 4,8,9
19

Bagnun di acciughe 1,4
18

Filetto di baccalà mantecato e purea di sedano rapa 4,7
19

Trippa in umido e cozze 8,9,14
16

Tomaxelle e purè di patate 1,7,8
16

le Dolcette

Crema Maurizio 1,3,7
7

Tiramisù 1,3,7
7

Panna cotta al basilico 3,4,7
7

Latte dolce 1,3,7
7

Millefoglie 1,3,7
7

Tartufi di cioccolato, granella di nocciola 1,8
7

Acqua naturale Panna 0,75 lt

3

Acqua gassata San Pellegrino 0,75 lt

3

Caffè

2

Coperto

3

TABELLA ALLERGENI

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