

VOLUMEDUE
burgeria birreria osteria



BAMBOO
cocktail bar



Coca-Cola

★ Heineken®

I NOSTRI AMERICANI E NON

MILLEFIORI 8 €
Vermut, Bitter ai fiori di Sambuco,
Amaro al Cubo, Soda

L'AGRUMATO 8 €
Vermut al Bergamotto,
Bitter al thè verde,
Soda al pompelmo rosa

L'ESTROSO 8 €
Vermut del Professore, Blend
di bitter, Eccentrico, Chinotto

**AMERICAN
EXPRESS** 7,5 €
Vermut all'arancia, Blend
di bitter, Velluto al caffè

I CLASSICI

PROFESSORE 7,5 €
Vermut del Professore,
Campari, Soda

ANTICA FORMULA 8 €
Vermut Antica formula,
Bitter, Soda

COCCHI 7,5 €
Vermut Cocchi,
Bitter, Soda

**COCCHI
DOPO TEATRO** 7,5 €
Vermut Cocchi dopo Teatro,
Bitter, Soda

PUNT & MES 7 €
Vermut Punt & Mes,
Bitter, Soda

GAGLIARDO 7 €
Punt & Mes,
Gagliardo Bitter, Soda

COCKTAILS

GIN TONIC

Bulldog Gin, Kinley Tonic

8 €

DAIQUIRI

Rum bianco cubano, Lime, Zucchero

9 €

MARGARITA

Tequila Espolon Blanco,
Triple Sec, Lime, Zucchero

9 €

GIN FIZZ

Bulldog Gin, Limone,
Zucchero, Top soda

9 €

OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon, Wild Turkey 101,
Angostura, Zucchero

10 €

COSMOPOLITAN

Vodka Skyy, Triple Sec, Lime, Cranberry

8 €

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol,
Chartreuse Giallo, Lime

9 €

SINGAPORE SLING

Bulldog Gin, Liquore alla ciliegia, Cointreau,
DOM Bénédictine, Lime, Ananas,
Granatina, Angostura

10 €

PALOMA

Tequila Espolon Blanco, Lime, Agave,
Soda al pompelmo rosa

9 €

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Limone, Zucchero, Albume

9 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Skyy, Liquore al caffè, Zucchero, Caffè

8 €

DARK 'N' STORMY

Rum scuro, Ginger Beer

8 €

MAI TAI

Rum jamaicano, Rum chiaro, Orange Curacao,
Lime, Orzata

9 €

MOSCOW MULE

Vodka Skyy, lime, Ginger Beer

8 €

COCKTAILS

BIRRE IN BOTTIGLIA

HIBU DAMA BIANCA

WHITE IPA (Italia) - 5.5%

33cl € 5,5

HIBU ENTROPIA

ALE (Italia) - 4.5%

33cl € 5,5

HIBU GOTHA

TRIPLE (Italia) - 7.7%

33cl € 5,5

HIBU EIL BELGIUM

ALE (Italia) - 6.6%

33cl € 5,5

SIDRO MAGNERS

(Irlanda) - 4.5%

56,8cl € 6,5

HEINEKEN 0.0

LAGER (Paesi Bassi) - 0.0%

33cl € 4

DAURA DAMM Senza Glutine

LAGER (Spagna) - 5.4%

33cl € 5

BIRRE ARTIGIANALI

» BIRRIFICIO BIRRONE 50cl

6,5 €

SS46 Bavarian Helles - Bassa Fermentazione - 4,8% VOL

BIRRETTIPA IPA - Alta fermentazione - 6,5% VOL

PUNTO G Bock - Bassa Fermentazione - 6% VOL

BRUSCA Pills - Bassa Fermentazione - 4,8% VOL

» BIRRIFICIO HYPE 33cl

5,5 €

FLAMINGO FUN Micro IPA - IPA agrumata - 3.2% VOL

MAMBA Pacific IPA - IPA tropicale amara - 5.8% VOL

AIR HELLES Bionda stile tedesco - 4,6 % VOL

MAGIC BLANCE Bianca belga con bergamotto e camomilla- 5 % VOL

BIRRA STAGIONALE a rotazione

BIRRE ALLA SPINA

MESSINA CRISTALLI DI SALE

20 cl € 3 / 40 cl € 5,5

LAGER - Italia - 5%

Cristalli di Sale che donano al palato una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza al gusto

MURPHY'S STOUT

20 cl € 3,5 / 40 cl € 6

(Irlanda) - 4.6%

Una birra scura dalla grande storia, dal corpo leggero dato dal suo basso grado alcolico, ma dal gusto e dagli aromi decisamente intriganti che ricordano caffè, cioccolato e liquirizia

BEAVERTOWN LUPULOID IPA

40 cl € 6,5

(Regno Unito) - 6.7%

Un'esplosione di luppolo, con le sue pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina. Amara e rinfrescante, dal profilo luppolato. Aroma agrumato tropicale

ROSENHEIMER PILS

25 cl € 3 / 40 cl € 5,5

(Germania) - 5%

Realizzata con il luppolo più delicato possiede un gusto fine ed elegante ed una freschezza spumeggiante

BLANCHE DE SILLY

25 cl € 3,5 / 50 cl € 6,5

(Belgio) - 5%

Note floreali e fruttate subito evidenti, cenni di agrumi, una sottile speziatura

BARCH ROSSA BOCH

30 cl € 3,5 / 50 cl € 6

(Italia) - 5.9%

Colore ambrato con riflessi rubino. Il sapiente intreccio del profumo dei luppoli e un gusto piacevole di malti caramello fanno da contorno a un retrogusto delicato.

BIRRA A ROTAZIONE

CHIEDERE AL PERSONALE PER LA DISPONIBILITÀ

LE LINGUACCE

Pinsa romana prodotta con le migliori farine italiane selezionate

ROMA CAPOCCIA € 14

Porchetta, patate al forno al
rosmarino e provola affumicata
8-14

MONTAGNANA € 15

Crudo di Montagnana e
stracciatella artigianale
8-14

ESTATE € 13

Pesto di rucola, feta,
pomodorini
1-8-14



4 FORMAGGI € 14

Provola, grana padano,
gorgonzola, asiago e
spianata calabra
8-14



FRITTI E SFIZI

TUTTI I FRITTI SONO SERVITI CON SALSINA ROSA.

PATATINE FRITTE* € 5,5

1-8-10-12

LE GOLOSE* € 8

patate fritte con bacon croccante
e crema cacio e pepe
1-8-10-12-14

**NUGGETS
DI POLLO*** 7PZ € 6

1-8-10-12

**RED
JALAPENOS*** 5PZ  € 7

1-8-12

MOZZARELLA € 6

STICK* 6PZ

1-8-12

CROCCHETTE DI € 6,5

CACIO E PEPE* 6 PZ

1-8-12

ALETTE € 7,5

DI POLLO BBQ*

6 PZ

1-8-12

FILETTINI DI € 6,5

POLLO SPEZIATI* 6 PZ

1-8-10-12

LE NOSTRE SALSE

MAIONESE € 0,5

3-10

KETCHUP € 0,5

1-2-3-4-10-11-13-14

SALSINA ROSA € 0,5

1-2-3-4-10-11-13-14

SENAPE € 0,5

3

BBQ € 1

2-4

BURGER € 0,5

3-8-10

HOT CHILI € 1

8

SALSINA ALLA NDUJA € 1,5

1-8

GARLIC SAUCE € 1

3-10

SALSINA AI PEPI € 1

10

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.



Piccante

FRITTI E SFIZI

I NOSTRI BURGER

*Tutti i nostri burger sono serviti con patatine fritte e salsa rosa a parte.
Se vuoi altre salse vai alla sezione fritti & sfizi e scegli la tua preferita.*

.....

CON IL BURGER DI MANZO

PULP FICTION - SMASH

8-10-12-14

Pane artigianale, smashburger di manzo selezionato 200gr, provola affumicata, rucola, peperoni alla piastra, melanzana fritta e garlic sauce

€ 17

Completalo aggiungendo il bacon croccante

+€ 1,5

BAMBOORGER

2-4-8-10-13-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, fontina, cipolla caramellata, bacon croccante, insalata e salsa bbq

€ 15

BIG BAMBOO

2-4-8-10-12-14

Pane artigianale, due burger di manzo selezionato da 200gr, doppia fontina, doppia cipolla caramellata, doppio bacon croccante, insalata e salsa bbq

€ 18

AMERICAN CHEESEBURGER

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, cheddar, cetriolo fermentato, ketchup e maionese

€ 14

Completalo aggiungendo il bacon croccante

+€ 1,5

SETTE COMUNI

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, lardo di patanegra, asiago, rucola e salsa ai pepi

€ 16

ER CUPOLONE

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionato 200gr, guanciale, uovo morbido, crema cacio e pepe home made

€ 16,5

PEACH PIT

2-3-8-10-12-14

Pane artigianale, battuta di manzo, stracciatella, pomodoro, insalata e salsa tartara

€ 17



GLI SPECIALI

PORCONE

€ 15

3-8-10-12-14

Pane artigianale con porchetta di maiale fatta in casa alla piastra, asiago, cipolla stufata, peperoni e maionese

CALABRESE



€ 16

8-10-12-14

Pane artigianale, burger di manzo selezionata 200gr, spianata calabra, cheddar, cipolla caramellata, cetriolo fermentato, salsa nduja e garlic sauce

VIOLET



€ 14

3-6-7-8-12-13

Pane artigianale, burger vegetale alla barbabietola, cappuccio fermentato e salsa al gorgonzola

CANDY CANDY



€ 15,5

8-10-12-14

Pane artigianale, scamorza affumicata fritta, cappuccio fermentato, insalata, cipolla caramellata, salsa ai pepi

CON IL PULLED PORK

IL SOLITO, GRAZIE!

€ 15

3-8-10-11-12-13-14

Pane artigianale, pulled pork, asiago, coleslaw e maionese

NAINGGOLAN



€ 15

3-8-10-11-12-13-14

Pane artigianale, pulled pork, cheddar, cetriolo fermentato, insalata e maionese alla nduja

CON LA COTOLETTA DI POLLO

UE' FIGA

€ 14,5

3-8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa burger

Completalo aggiungendo la cipolla caramellata + € 1,5

CHICKEN CRISPY BACON

€ 16

8-10-12-14

Pane artigianale, cotoletta di pollo, bacon, cheddar, coleslaw e salsa ai pepi

MENÙ KIDS

€ 9

Hamburger di manzo 200g
o cotoletta* serviti con patatine fritte*

con pane artigianale
Pane senza glutine

+ € 1,5

+ € 2

Se hai
tanta fame e
vuoi un **DOPPIO**
Burger, Pulled o
Cotoletta
Richiedilo al
nostro Staff!
+ € 4,5

AGGIUNTE O VARIAZIONI a partire da +€ 0,5

- Stracciatella € 2
- Extra bacon croccante € 1,5
- Extra formaggio € 1,5
- Cipolla caramellata € 1,5
- Uovo all'occhio € 2

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Piccante



Vegetariano

LA BURGERIA

I NOSTRI PIATTI

ANTIPASTI

CESTINO DI PINSA ROMANA € 4
8
Gustosa focaccia al rosmarino

TAGLIERE DI AFFETTATI € 16
consigliato per 2 persone 8-14
Tagliere di affettati dell'osteria con stracciatella artigianale e verdure in salamoia artigianali

SFORMATO DI PATATE € 10
8-10-14
Sformato di patate, porri e provola affumicata gratinato al forno

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA 3PZ € 7,5
2-8-10-12-14
Polpette di carne con salsa al pomodoro e spolverata di grana

POLPETTE AI QUATTRO FORMAGGI 3PZ € 7,5
8-10-12-14
Polpette ai quattro formaggi fritte con pankò e servite con miele

PRIMI

CANNELLONI ALLA NORMA € 14
8-12-14
Cannelloni ripieni di melanzane con pomodoro besciamella ricotta affumicata gratinati al forno

CARBONARA DELL'OSTERIA € 13
8-10-14
Mezzemaniche con crema di uovo pastorizzato, pecorino romano e guanciale croccante
Possono mangiarla anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

SPAGHETTI CON MEATBALLS € 14,5
2-8-10-12-14
Spaghetti con polpettine di carne in salsa di pomodoro

TAGLIOLINO AGLI ASPARAGI € 15
8-10-13-14
Tagliolino all'uovo con asparagi mimosa d'uovo e parmigiano

BIGOLI ALL'ANATRA € 15,5
2-8-10-13-14
Bigoli con ragù all'anatra e riduzione di porto

* In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato.

PASTA SENZA GLUTINE + € 2,00 \ Servizio osteria attivo fino alle 22.30

 Vegetariano

 Senza Glutine

SECONDI

FARAONA ALLA PIASTRA € 25

3-11-13

Faraona disossata alla piastra con peperonata

HUMMUS

4-6-8-13

Hummus di ceci, scalogno in agrodolce, pinsa romana al rosmarino, maionese alla soia e verdure di stagione



€ 15

RIBS DI MAIALE

1-2-3-8-11-13

Ribs di maiale in salsa BBQ con patate al forno

€ 18,5

POLLO FRITTO

8-12-13

Pollo in tempura panato con panko, fritto servito con coleslaw e salsa alla soia

€ 19

CAESAR + POLLO

8-10-11-14

Insalata gentile, salsa caesar, tagliata di pollo, bacon croccante, grana a scaglie e crostini di pane

€ 14

FILETTO IRLANDESE AL PEPE VERDE

3-7-14

Filetto di manzo al pepe verde servito con patate al forno

€ 27

COSTOLETTA DI PATANEGRA

11-13-14

Costoletta piastrata e laccata alle amarene servita con puntarelle romane

€ 20

LE TARTARE

CESTINO DI PINSA ROMANA

8

Gustosa focaccia al rosmarino

€ 4

TARTARE DI FASSONA

3-10-11-13

Battuta di fassona piemontese ai 18 ingredienti, senape in grani a parte

€ 18

TARTARE ORIENTALE

4-7-10-11-13

Tartare di fassona alla orientale condita con riso, zenzero, cipollotto soia e cappuccio fermentato avvolta da alga Nori e salsa teriaki

€ 19

BATTUTA DI FASSONA

3

Battuta di fassona piemontese condita con olio, sale e pepe con insalatina di coleslaw

€ 17,5

TARTARE AL MIDOLLO

2-3-11

Battuta di fassona, olio sale e pepe servita con salsa di midollo, senape in grani e puntarelle

€ 18

SELEZIONE DI CARNI

FILETTO IRLANDESE ALLA PIASTRA

Filetto di manzo alla piastra servito con patate al forno

€ 25

FILETTO DI PATANEGRA ALLA PIASTRA

Filetto di patanegra alla piastra servito con patate al forno

€ 20

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo Limousine servita con patate al forno

€ 19

BISTECCA ALLA FIORENTINA

La bistecca alla Fiorentina Limousine, 1300gr circa

€ 7/etto

COSTATE

Costate di manzo Limousine, 600gr circa

€ 6/etto

CONTORNI

Peperonata

€ 5

Patate al forno speziate

€ 6

Erbette cotte

€ 5

13

Verdure al forno di stagione

€ 6

Coperto € 2,00

Pane senza glutine + € 2



Vegetariano

SERVIZIO OSTERIA ATTIVO
FINO ALLE 22.30

OSTERIA

LA NOSTRA CANTINA

VINI DELLA CASA

Prosecco 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Serena

Cabernet 1/2 lt. 6 € / 1 lt. 12 €

Az. Agricola Maccari



BOLLE

Monsupello 36 €

LOMBARDIA - Pas Dosé Nature VSQ da Pinot Nero s.a

Monsupello 38 €

LOMBARDIA - Brut Rosé VSQ da Pinot Nero s.a.

Bertè & Cordini 19 €

LOMBARDIA - Pinot Nero Spumante Blanc de Noir

Soligo 4 € 20 €

VENETO - Prosecco Doc Millesimato Extra Dry

Follador Nani dei Berti Brut 24 €

VENETO - Prosecco Docg millesimato brut

Ascendum 5,5 € 33 €

TRENTINO - Trento Doc Spumante Brut

VINI BIANCHI

Vigna del Lauro € 4 € 23

FRIULI VENEZIA GIULIA - Friulano collio Doc

Roeno € 4,5 € 24

TRENTINO-ALTO ADIGE - Chardonnay Valdadige Le Fratte

Roeno € 5 € 28

TRENTINO-ALTO ADIGE - Gewurztraminer Kies

Roeno Roberta Fugatti € 22

TRENTINO-ALTO ADIGE - Pinot Grigio

Tenuta Rovaglia € 4,5 € 22

LOMBARDIA - Lugana

Specogna € 30

FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla Gialla

Filò delle Vigne € 36

VENETO - Calto delle Fate

Meali € 17

VENETO - La Donna Cavatappi Bianco

Audarya € 21

SARDEGNA - Vermentino di Sardegna

Le Mortelle Vivia € 23

TOSCANA - Vermentino, Viogner, Ansonica Toscana Doc

Antinori Bolgheri € 29

TOSCANA - Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Lisa Bunn Riesling € 5 € 30

GERMANIA - Trocken Fleissiges Lieschen Busy Lizzie

VINI ROSSI

				
Filò Delle Vigne VENETO - Volo (Merlot, Cabernet Franc)			€ 19	Prunotto PIEMONTE - Bansella Nizza Docg € 27
Filò Delle Vigne VENETO Colli Euganei DOC Cecilia di Baone (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)			€ 28	Prunotto PIEMONTE - Ochetti Langhe Doc - Nebbiolo € 33
Filò Delle Vigne VENETO - Io di Ba-one			€ 33	Poderi Aldo Conterno PIEMONTE - Barolo Bussia 2017 € 87
Cà Rugate VENETO - Valpolicella Ripasso Superiore	€ 5,5	€ 29		Ventolaio TOSCANA - Rosso Toscana Sentiero Del Fante Igt € 4 € 19
Io Mazzucato VENETO - Cabernet Sauvignon Breganze Doc	€ 4,5	€ 24		Ventolaio TOSCANA - Rosso di Montalcino Doc € 30
Zenato VENETO - Valpolicella Superiore Ripasso Doc "Ripassa"		€ 33		Antinori TOSCANA - Villa Antinori Toscana Igt Rosso € 32
Cà Rugate VENETO - Amarone della Valpolicella Docg Punta 470		€ 45		Tenuta di Lilliano TOSCANA - Chianti Classico Docg € 27
Maeli VENETO - La Donna Cavatappi Rosso - (Uve dei Colli Euganei)	€ 4	€ 17		Grattamacco TOSCANA - Bolgheri Rosso Doc € 55
Zoff FRIULI VENEZIA GIULIA - Merlot Colli Orientali		€ 21		La Braccasca TOSCANA - Sabazio Rosso di Montepulciano Doc € 23
Aichholz Pinot Nero ALTO ADIGE - Pinot Nero Alto Adige Doc	€ 5,5	€ 29		La Braccasca TOSCANA - Achelo Cortona Doc syrah € 27
Cantine di Soliera EMILIA - Lambrusco Salamino S.Croce		€ 17		TORMARESCA PUGLIA - Nепrica IGT (Negroamaro) € 18
				Zoff 500ml FRIULI VENEZIA GIULIA - Verduzzo Passito - vino dolce € 4 € 16

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA CASA

8-10-14

Possono mangiarla anche le donne in dolce attesa, chiedi consiglio al nostro staff!

€ 6

TORTA DELLA CASA

1-8-10-12-14

€ 6

GELATO ARTIGIANALE

a pallina 10-14

Chiedere al personale per i gusti

€ 2

SALAME AL CIOCCOLATO

8-14

€ 5

GELATO AL CIOCCOLATO , CROCCANTE ALLE NOCCIOLE E MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

1-8-14

€ 6,5

SORBETTO

sorbetto alla frutta di stagione
fatto in casa

€ 4

CAFFÈ

Caffè	1,8 €
Caffè Deca	1,9 €
Caffè Macchiato	1,8 €
Caffè Corretto	2 €
Cappuccino	2 €

BEVANDE

Acqua Naturale / Frizzante 70cl	2 €
Coca cola	4 €
Coca cola Zero	4 €
Fanta	4 €
The Pesca/ Limone	4 €
Kinley Tonica / Lemon / Ginger Beer	3,5 €
Chinotto	4 €
Crodino / Gingerino	3,5 €
Red Bull	4 €
Tassoni	3,5 €

GRAPPE E AMARI

Grappa Storica Nera	€ 6,5
Grappa Poli Sarpa	€ 5
Grappa Of	€ 6,5
Amarone Bonollo Grappa Poli	€ 5,5

Sarpa Oro

Amari	a partire da € 4
Whisky	a partire da € 4,5
Rum	a partire da € 6

