

# Pizzas

## BLANCA à base de crème fraîche

<b>Cazabella</b>	13,20
crème fraîche, mozzarella, olives, jambon de Parme, Gorgonzola, origan	
<b>Sofia</b>	16,40
crème fraîche, mozzarella, gambas, coquilles St-Jacques, saumon frais, persillade, olives, origan	
<b>Salmone</b>	13,20
crème fraîche, mozzarella, épinards, saumon frais et saumon fumé, olives, origan	
<b>Quattro fromaggi</b>	11,60
crème fraîche, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, St-Paulin, olives, origan	
<b>Capra al miele</b>	12,60
crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de Parme, roquette, olives, origan	
<b>Savoiaro</b>	11,80
crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, fromage Raclette, olives, oignons, origan	
<b>Nantaise</b>	12,80
crème fraîche, mozzarella, Cured Nantais, oignons rouges, lardons, olives, origan, mâche	

## ROUGES à base de sauce tomate

<b>Giardino (végétarienne)</b>	11,80
sauce tomate, mozzarella, tomates et poivrons confits, champignons, olives, ail, origan, persil	
<b>Regina</b>	10,10
sauce tomate, mozzarella, olives, jambon blanc, champignons, origan	
<b>Calzone (en chausson)</b>	11,50
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan, œuf, crème fraîche	
<b>Margarita</b>	9,20
sauce tomate, mozzarella, olives, origan	
<b>Bolognaise</b>	11,40
sauce tomate, mozzarella, olives, sauce bolognaise, origan	
<b>Lardello</b>	11,40
sauce tomate, mozzarella, olives, lardons, œuf, crème fraîche, origan	
<b>San Marco</b>	11,80
sauce tomate, mozzarella, olives, blanc de poulet, sauce curry, ananas, origan	
<b>Il bambino</b>	12,60
sauce tomate, mozzarella fraîche, tomates confites, pesto, speck, chèvre, roquette, ail, crème fraîche, olives, origan	
<b>Vesuvio</b>	11,60
sauce tomate, mozzarella, olives, œuf, chorizo, merguez, origan	
<b>Napolitaine</b>	10,90
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, oignons, origan	
<b>Quattro stagioni</b>	12,60
sauce tomate, mozzarella, cœur d'artichaut, jambon, champignons, poivrons, tomates fraîches, olives, origan	
<b>Al tonno</b>	11,80
sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, tomates fraîches, crème fraîche, persillade, olives, origan	
<b>Toscane</b>	12,20
sauce tomate, mozzarella, œuf, chorizo, poivrons confits, olives, origan	
<b>Super Regina</b>	11,40
sauce tomate, mozzarella, olives, jambon blanc, champignons, œuf, origan	

Tout supplément fera l'objet de facturation

# Vins

Voir les vins du mois sur ardoises

BLANCS	12cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet sur Lie Domaine de Puissay	3,60	7,40	12,20	19,00
Quincy Bernard Goureau	3,80			19,90
Sauvignon Auguste Bonhomme	3,40	7,20	12,00	18,00
Chardonnay Pennautier	3,50			19,00
ROSÉS				
Rosé Corse Gaspa D'oru	3,40	5,40	10,90	17,20
Terra Vecchia - Producteur récoltant Corse du Nord				22,50
Côtes de Provence Saint-Sidoine	3,60	5,80	11,60	19,90
Languedoc Domaine de Puech-Haut				26,00
			Magnum 1,5 L	42,00
ROUGES				
Bordeaux Côte de Blaye La Rose Bellevue	3,80	6,20	11,50	19,80
Moulis en Médoc Maucailloux	4,00	7,80	15,10	24,00
Val de Loire				
Saumur-Champigny Les Rochelins			37,5cl	75cl
Saint-Nicolas De Bourgueil Les Hauts de la Gardière			12,40	21,90
			13,10	22,10

Nos VINS ITALIENS	12cl	25cl	50cl	75cl
ROSÉ				
Bardolino	3,60	6,20	11,20	18,00
Kreos Salento Castello Monaci				22,00
ROUGE				
Chianti Rufina	3,60	6,20	11,20	18,00
Montepulciano Villamedoro				26,00
Aglianico Puglia La Voliera				22,00
Gran Passione Veneto				26,00
Lambrusco Di Modena Il Duomo - Rouge légèrement pétillant				24,00

CHAMPAGNE 75cl	47,00
Veuve Renard De Beaumont Brut	

<b>Digestifs</b> 4cl	7,00
Get 27, Menthe-Pastille, Eau-de-vie Poire, Grappa, Amaretto, Limoncello, Cognac Amandes, Rhum Diplomatico 9,00	

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,80	Café crème	2,30
Grand café	3,40	Infusion	3,00
Décaféiné	2,10	Irish Coffee	7,80
Cappuccino	3,50		



1, rue Charles Lindbergh - 44340 Bouguenais  
Fermé samedi, dimanche et jours fériés

02 40 04 26 42 - ilbambino.fr



GRILL

Il Bambino

PIZZERIA

Bouguenais

# Apéritifs

Prosecco pétillant italien 12cl	4,60
Kir Prosecco 12cl	5,00
Kir du Chanoine 12cl	3,60
Pastis ou Ricard 3cl	3,60
Whisky Grant's 4cl	5,80
Paddy 4cl	6,80
Jack Daniels 4cl	8,00
Aberlour 10 ans 4cl	8,00
Aberlour 15 ans 4cl	10,00
Martini rouge ou blanc 5cl	4,20
Martini Gin 7cl	5,20
Porto 7cl	4,80
Campari, Suze 5cl	6,20
Marsala aux œufs ou aux amandes 5cl	6,20

## BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 25cl orange, ananas, tomate	3,20
Perrier 33cl	3,20
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	3,20
Ice Tea pêche, Schweppes Agrum' 25cl	3,20

## LES EAUX

50cl	1L
San Pellegrino	3,40 4,80
Perrier Fines Bulles	3,40 4,80
Vittel	3,40 4,80

## Bières

PERONI Pilsation	25cl	33cl	50cl
Leffe Blonde	4,20	8,20	
PERONI Peroni Nastro Azzuro	Blonde	7,40	
STAYIT légère Italienne	3,80		
Picon bière	4,30		
Desperados 33cl	5,90		
Hoegaarden 33cl	5,90		
Kronenbourg 1664 33cl	4,20		

## Insalata

Di Nissarada	12,80
tomates, concombres, fèves, artichauts, poivrons, oignons, basilic, ail, œufs durs	
Di Italia	12,60
salade, Mozzarella Di Bufala fraîche, tomates et poivrons confits, jambon de Parme, pesto, ail, olives	
Del Mar	13,40
salade, rillettes de saumon maison, saumon fumé, crevettes décortiquées, tomates, crème fraîche, ciboulette, toast	
Di Cesar	13,20
salade, émincé de poulet, tomates confites, oignons rouges, pecorino, œufs durs, sauce César	
Di Bambino	13,00
salade, œufs durs, thon, pommes de terre, anchois, olives noires, oignons rouges, basilic	
Di Seguin	13,10
salade, chèvre pané, émincé de poulet rôti, œuf poché, croûtons aillés, persil	
Capri Miela	11,70
salade, fromage de chèvre sur toast, speck, miel, tomate, persil	

**Spécialités maison**  
 Spritz 18cl 6,30  
*le cocktail italien par excellence*  
 Apérol, Prosecco, San Pellegrino  
 "Punch «Il Bambino» 18cl 5,80  
 rhum blanc, jus orange, jus d'ananas, Mûscadec, trait de grenadine  
 Cocktail Exotique 18cl 5,20  
 (sans alcool)  
 Americano Maison  
 12cl 6,20

## Antipasti

Assiette de charcuteries Italiennes et légumes grillés à l'huile d'olive  
 2 personnes 8,50 4 personnes 14,00

## Entrées

Tomates Mozzarella Di Bufala au pesto	7,80
Prosciutto Di Parma jambon de Parme	10,50
La Vespa salade, pecorino, artichauts, champignons	6,80
Entrée du jour voir tableau	6,20

## RISOTTO

ATTENTE ENV. 10 MIN

Al Pollo	13,80
riz rond, champignons, blanc de poulet, fromage italien, crème, ciboulette	
Al Mar	16,50
riz rond, Saint-Jacques, crevettes roses décortiquées, champignons, fromage italien, ciboulette	
Al Chorizo	14,30
riz rond, chorizo, speck, champignons, fromage italien, ciboulette	
Lasagnes	
Lasagne à la bolognaise et sa salade verte	12,80
Gratin Della Nostra penner, mozzarella, speck, tomate fraîches et crème fraîche et sa salade verte	13,10

## Carni

accompagnements au choix : frites fraîches, riz, pâtes, salade, haricots verts ou mixte

Carpaccio de bœuf	13,90
pecorino, marinade au basilic (accompagnement au choix) 2 assiettes	
Tartare Italien	14,60
steak haché, mozzarella fraîche, tomates confites, pesto, ail	
Burger di Capri	14,80
steak haché, mozzarella fraîche, roquette, speck, pesto	
Burger Classico	14,50
steak haché, cheddar, tomate, salade, oignons confits	
Brochette de bœuf	14,50
sauce au choix : poivre ou Gorgonzola ou Napolitaine	
Steak à cheval œuf	13,60
Entrecôte	17,60
sauce au choix : poivre ou Gorgonzola ou Napolitaine	
Pavé de rumsteak	15,90
sauce au choix : poivre ou Gorgonzola ou Napolitaine	

## Le Veau

Escalope Bolognaise	16,30
escalope de veau panée gratinée mozzarella, sauce bolognaise	
Escalope Milanaise	15,80
escalope de veau panée, sauce Napolitaine	
Escalope Saltimboca	17,50
escalope de veau flambée au Cognac, crème, jambon de Parme, mozzarella gratinée au four	
Escalope Involtini	16,80
escalope de veau, crème fraîche parfumée à l'ail roulée dans du jambon blanc, gratinée au four	
Escalope Florentine	17,40
escalope de veau, épinards, jambon blanc, crème fraîche, mozzarella, gratinée au four	



## Pescatori

Salmon  
 Al Bambino  
 14,50  
 pavé de saumon frais nappé de sa fondue de poireaux copeaux de pecorino et son riz des Incas

## SUGGESTION DU MOMENT

Pizza de la semaine  
 Formule du midi

Carboise

## Voir Carboise

## Les formules du midi

Plat du jour	Entrée + plat ou Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
9,40	13,50	17,40
Entrée ou Dessert du jour hors formules 6,20		

## Menu Bambino 10 Ans 8,90

1 Steak haché Ou Jambon frites + 1 Glace 1 boule

## DESSERTS



### COUPES GLACÉES

Liégeois chocolat ou café ou caramel	6,70
Banana Split chocolat, vanille, fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly	7,50
Dame Blanche vanille, chocolat chaud, Chantilly	6,70
Coupe Il Bambino Stracciatella, tiramisi, Amarena, Chantilly	7,60

### COUPES ALCOOLISÉES

Coupe Brésilienne glace rhum-raisis, café, rhum, Chantilly	8,00
After-Eight glace menthe aux pépites de chocolat, Peppermint, Chantilly	8,00
Limoncello glace citron vert, Limoncello	8,00

### CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

2 boules 4,50 3 boules 6,20	
Crèmes glacées : Amarena, Café, Caramel fleur de sel, Chocolat noir, Fraise, Menthe avec débris de chocolat noir, Stracciatella, Tiramisi avec des morceaux de biscuits saveur café au Marsala et sauce café-cacao, Rhum-raisis au rhum des Antilles, Vanille	
Sorbets : Cassis, Pomme, Citron vert	
Supplément Chantilly 0,60	

## NOS DESSERTS MAISON

Tiramish du chef	
Crumble pomme Spéculoos avec sa crème fraîche	7,00
Crème brûlée	6,80
Salade de fruits frais	6,20
Tarte Tatin nature crème fraîche ou crème fouettée	6,50
Tarte Tatin cannelle crème fraîche ou crème fouettée	6,40
Tatin gourmande avec sa glace vanille et crème fraîche ou crème fouettée	6,60
Profiteroles Italiennes	7,80
3 choux maison, glace Stracciatella, tiramisi, Amarena, chocolat chaud et Chantilly	8,00
Les minis Profiteroles Italiennes 2 choux	6,80
Moelleux au chocolat au Mascarpone	7,50
Mousse au chocolat et sa crème fouettée	6,50
Île flottante et crème anglaise	6,50
Café gourmand avec ses trois miniardises	6,00
Thé gourmand avec ses trois miniardises	6,20
	7,00

## Fromages

Trio de fromages Gorgonzola, chèvre, Saint-Paulin	7,00
Fromage blanc miel ou coulis de framboise	6,30
Fromage blanc nature ou sucré	6,00

\* la crème anglaise n'est pas maison