



Menù



*In caso di allergie alimentari o celiachia,
si prega di informare il personale di sala.
Saremo ben lieti di soddisfare le vostre esigenze.*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco,
alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati.*



Servizio e coperto € 2,50



MENÙ ONLINE



Antipasti



Carpaccio di carne salada € 15,00
con roquefort, lamponi e cerfoglio.

Flan di formaggio Vezzena € 16,00
con composta di pere, tartufo nero e nocciole tostate.

Radicchio Trevigiano CBT *(Cottura a Bassa Temperatura)* € 16,00
con blu di capra e chutney di mele.

Bauernspeck € 16,00
con giardiniera di Morgan e pane tipico tirolese.

Tartare di tonno € 19,00
condita con sale, pepe, scorza di limone, cipolline borretane in agrodolce.

Primi piatti



Canederli allo speck € 14,00
con cavolo cappuccio al cumino, burro nocciola e parmigiano reggiano.

Tortelloni alla zucca € 18,00
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mesi.

Tagliatelle Felicetti al ragù di capriolo € 15,00

Saccottino al grano saraceno al ragù bianco di Vitello € 18,00
con burro e salvia.

Mezzaluna di ricotta e limone € 20,00
con tonno affumicato e pomodoro bio di Torre Guaceto (presidio slow food).

Insalate e contorni



Caesar salad € 16,00

Insalata verde, crostini di pane, pollo, pancetta, scaglie di grana, e salsa caesar (majonese, acciughe, senape, sale, pepe, aceto di mele, salsa worchester).

Insalata mista € 6,00

Insalata fresca di stagione.

Insalata verde € 4,00

Patate al forno € 5,00

Patate, sale, rosmarino, olio extravergine d'oliva.

Bietoline cotte € 5,00

Secondi piatti



Goulash di manzo € 22,00

con patata al cartoccio.

Tartare di Black Angus 180 gr. € 24,00

con filetti di pomodoro bio di Torre Guaceto (presidio slow food), cipolla marinata, burro all'aglio nero di Voghera, pan brioches.

Vegetariano light € 16,00

burratina con tortelloni di patate ed erba cipollina, verdure di stagione.

Sandwich di spigola € 24,00

ripiena con pangrattato, gamberi e bottarga. Verdure croccanti.

Tonno tataki € 25,00

con zucca, insalata zuccherina, arancio, pomodoro bio di Torre Guaceto (presidio slow food) e rapanella.



Per chi ama le braci

I piatti vengono sempre accompagnati dai nostri contorni e le verdure sempre fresche selezionate seguendo la stagionalità.

Bandus grill 700 gr. (per 2 persone) € 60,00

Una selezione delle nostre carni, in base alla disponibilità, sale, pepe, aromi misti.

Asado americano 350 gr. € 30,00

Costicine di manzo "beef ribs" e spiedino di Angus con salsa chimicurry, sale, pepe, aglio, cipolla, peperoni, peperoncino, paprika dolce, pomodoro, aceto vino rosso, olio girasole, aromi.

Rib-Eye argentina 300 gr. € 33,00

Particolarmente succosa con un gusto aromatico e saporto grazie alla sua vena centrale di grasso, sale, pepe, aromi misti.

Costata di Black Angus americano 600 gr. € 60,00

La carne più gustosa e allo stesso tempo tenera.

ogni 100 gr. in più €10,00

Picanha di Black Angus americano 250 gr. € 30,00

Parte tenera a ridosso della scamone - scaloppata, sale, pepe, aromi misti, salsa barbecue.

Costata polacca "Red Krowa" 600 gr. € 45,00

Ottimo sostituto del Black Angus americana sia per gusto che tenerezza, frollatura controllata.

Tagliata di Flank steak Australiana o Americana 250 gr. € 28,00

Taglio sottile e povero di grasso, (dall'Australia o dall'America secondo reperibilità sul mercato), sale, pepe, aromi misti.

Filetto di bovino irlandese 200 gr. € 30,00

La carne più pregiata e tenera, sale, pepe, aromi misti.

Bandus burger 200 gr. € 16,00

Fantastico Hamburger con la nostra migliore carne (di Black Angus) e pane di pizza al sesamo con farina 00, sale, pepe, aromi misti, cheddar, bacon croccante, insalata, pomodori, salsa tartara (cetrioli, capperi, mayonese, senape).

Costicine di maiale trentino "spare-ribs" € 20,00

Cotte alla griglia + forno, sale, pepe, aromi misti, marinata in salsa Bandus (concentrato di pomodoro, zucchero, sale, senape, aceto, birra, salsa Worcester, aglio, cipolle) servita con salsa piccante (peperoni, pomodoro, sale, pepe, cipolle, aromi, aglio, peperoncino).

Le nostre pizze



Le storiche pizze al cocchio

- Nonna** € 13,00
Mozzarella, zucchine trifolate (con aglio, sale, pepe, cipolle), pancetta
- Estiva** € 13,00
Mozzarella, pomodori datterino, olive taggiasche, petali di grano, rucola
- Rustega** € 13,00
Mozzarella, funghi misti (con aglio, sale, pepe, cipolle), pancetta

Le bianche

- Giudea** € 12,00
Mozzarella, peperoni arrostiti, capperi, acciughe, olive taggiasche
- Scoglio** € 15,00
Mozzarella, misto mare, cozze, vongole, prezzemolo
- Salmone** € 14,00
Mozzarella, salmone affumicato, noccioli di burro, rucola, uova di lompo
- Calabrese** € 9,00
Mozzarella, aglio, peperoncino
- Quattro formaggi** € 11,00
Mozzarella, formaggi misti: ricotta, grana, gorgonzola, pecorino
- Mexicana** € 13,00
Mozzarella, pollo ai ferri, insalata romana, salsa "Pico de gallo" (pomodoro fresco, cipolle, peperoni, lime, coriandolo, sale, pepe) e salsa barbecue piccante
- Sfiziosa** € 12,00
Mozzarella, carciofi, salsiccia trentino sbnciolata
- Salentina** € 13,00
Mozzarella di bufala, pecorino, melanzane, pomodori datterino, capperi
- Strudel vegetariano** € 14,00
Mozzarella, verdure miste, ricotta variegata con pesto alle noci



Le nostre pizze

Le tradizionali

Pizza alla napoletana (con bordo alto) € 13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte Nobili, basilico, olio extravergine di oliva.

Burrata € 14,00

Mozzarella, pomodoro, burratina fresca Palazzo, prosciutto di Parma, pomodori secchi, basilico.

Bufalina € 12,00

Mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi, bocconcini mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva.

Bufalina con Parma € 14,00

Mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi, bocconcini mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, basilico, olio extravergine di oliva.

Romana € 11,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi.

Calzone € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ricotta, carciofi, champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle).

Prosciutto € 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto sgrassato.

Prosciutto e funghi € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle).

Diavola € 11,00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.

Capricciosa € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle), carciofi.

Quattro stagioni € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle), olive taggiasche, carciofi.

Le nostre pizze



Le tradizionali

| | |
|---|---------|
| Patate | € 11,00 |
| <i>Mozzarella, patate saltate con sale e pepe, pomodoro, pancetta, rosmarino</i> | |
| Verdure | € 13,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, patate, radicchio.</i> | |
| Tirolese | € 13,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle di Tropea</i> | |
| Trentina | € 14,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, funghi misti (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle), salsiccia trentina.</i> | |
| Napoli | € 10,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe.</i> | |
| Tonno e cipolla | € 11,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea.</i> | |
| Greca | € 14,00 |
| <i>Mozzarella, pomodoro, feta greca, cipolle rosse, peperoni crudi, capperi, olive taggiasche, pomodori pachino (tutto a freddo).</i> | |
| Radicchio | € 11,00 |
| <i>Mozzarella, radicchio tardivo, pomodoro, pancetta.</i> | |
| Zingara | € 13,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, peperoni arrostiti, cipolle di Tropea, champignon, prosciutto cotto.</i> | |
| Margherita | € 8,00 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine di oliva.</i> | |
| Marinara | € 6,50 |
| <i>Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva.</i> | |

I dolci



| | |
|--|---------|
| Tiramisù del Bandus | € 8,00 |
| Cheesecake ai frutti di bosco | € 8,00 |
| Strudel, crema inglese e panna montata | € 9,00 |
| Tortino al cioccolato fondente e sorbetto al melograno | € 9,00 |
| Semifreddo alla castagna, salsa ai cachi e torroncino | € 9,00 |
| Gelato alla vaniglia, pralinato alle mandorle e salsa ai lamponi caldi | € 8,00 |
| Crepes al Gran Marnier, arancia, burro di malga, marmellata alle mele cotogne | € 10,00 |
| Ananas fresco | € 7,00 |
| Selezione di formaggi | € 15,00 |

*Burratina, roquefort, parmigiano reggiano, blu di capra,
servita con composto di mele cotogne, miele di Castagno, salsa ai frutti di bosco*

BANDUS

*perché ci ricorda l'infanzia, i vecchi amici,
i pomeriggi spensierati in cortile.*

*Era la nostra formula magica che usavamo per fermare il gioco
o per autoescluderci momentaneamente dall'azione.
Una specie di time-out perché bisognosi di uno stop.*

*Ora, da adulti, è tutto più difficile,
ma è sempre bello ritrovarsi con gli amici di un tempo,
con quelli nuovi, con la famiglia;
è bello fare una pausa dalla frenesia dei mille impegni,
è bello ritrovarsi al*

BANDUS

Bandus è aperto
a pranzo dalle 12.00 alle 14.00
a cena dalle 18.30 alle 23.00.

Per informazioni e prenotazioni:
348 35 90 647 | 348 22 15 160

Giorno di chiusura: martedì.

BANDUS

Levico Terme (TN)
Via Claudia Augusta
Tel. 0461 709082
evento.bandus@gmail.com