



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI "SELEZIONE BANDUS" (min. 2 persone) € 20,00

**CARPACCIO DI CARNE SALADA
SU LETTO DI RUCOLA E GRANA** € 12,00

TOMINO DORATO € 12,00
Formaggio tomino in crosta di pistacchio con mostarda di stagione,
macedonia di rapa rossa

SFORMATO DI MELANZANE € 12,00
Melanzane impanate e fritte con fonduta di formaggio, pomodoro,
origano, basilico e grana a scaglie

**BURRATINA DI LATTE VACCINO
CON POMODORINI CONFIT E GOCCE DI PESTO** € 12,00
Leggerezza di burrata sfilacciata ed il suo latte
insaporita da pomodorini confit

SALMONE NORVEGESE MARINATO € 14,00
Fettine sottili di salmone con riccioli di burro e crostini di pane

INSALATINA DI POLIPO AL LIME € 12,00
Polipo, olio extra vergine d'oliva, carote, zucchine, sedano, misticanza, pepe

COZZE ALLA TARANTINA € 14,00
Cozze fresche, vino bianco, aglio marinato, prezzemolo,
pepe in grani, pomodoro

CAPESANTE E GAMBERONI GRATINATI € 14,00
Gratinati con pangrattato, limone, aglio, vino bianco,
prezzemolo, pomodorini



PRIMI PIATTI

COUS-COUS CON VERDURE E PESCE MISTO

Cozze, vongole, calamari, pomodorini, zucchine, carote, sedano, cipolla, peperoni, sale, pepe

€ 15,00

MEZZE MANICHE ALLA NORMA

Melanzane fritte, ricotta salata, pomodoro, basilico, origano

€ 10,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Pancetta, uovo, sale, pepe, grana, panna

€ 11,00

FELICETTI CACIO PEPE

Pepe nero tostato, pecorino romano, parmigiano

€ 11,00

GNOCCHI DI PATATE CASERECCI

Patate, farina 00, uova, noce moscata, sale, formaggio

Scegli come condirli: al pomodoro, al burro e salvia oppure al ragù

€ 11,00

PASTICCIO DI LASAGNE

Lasagne dello chef con besciamella e ragù

€ 10,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Frutti di mare, aglio, peperoncino, prezzemolo, pomodori pachino, olio extra vergine d'oliva, vino bianco

€ 15,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Vongole veraci, aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, peperoncino

€ 15,00

PACCHERI ALLA AMALFITANA

Pesce spada, olive taggiasche, pomodorini, capperi, aglio, peperoncino, prezzemolo, vino bianco

€ 13,00

LINGUINE DEL PORTO

Gamberi, zucchine, pomodorini, vongole, rucola, peperoncino, prezzemolo, vino bianco

€ 14,00



INSALATE E CONTORNI

CAESAR SALAD

€ 10,00

Insalata Romana, crostini di pane, pancetta croccante, scaglie di grana, salsa Caesar (majonese, acciughe, senape, sale, pepe, aceto di mele, salsa worcester)

INSALATA DI POLLO

€ 14,00

Insalata mista, pollo alla griglia, bufala

PATATE AL FORNO

€ 5,00

Patate, sale, rosmarino, olio extra vergine d'oliva

PIATTO VEGETARIANO CON TOSELLA

€ 12,00

Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, insalata belga, pomodoro) e toSELLA ai ferri

INSALATA MISTA

€ 6,00

Insalata fresca di stagione

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

Servizio e coperto 2,00 Euro



SECONDI PIATTI DI CARNE

CARNE SALADA CON FAGIOLI E TORTEL DI PATATE

Carne salmistrata trentina senza glutine con tortel di patate

€ 18,00

MISTO BOSCO

Polenta con formaggio fuso, pasta di lucanica trentina ai ferri e funghi misti

€ 18,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Filetto di manzo italiano con panna, fondo bruno, pepe verde in grani, sale, farina di riso, brandy

€ 24,00

STRACCETTI DI TACCHINO ALL'ORIENTALE

Carne di tacchino a listarelle con curry, verdure miste, brandy, sale, pepe, farina di riso, salsa di soia, riso basmati

€ 16,00

TARTARE DI FILETTO VENETO 180 gr.

Carne cruda condita dallo chef con olio extra verdine d'olive, sale, pepe, tabasco, senape, limone, acciughe, capperi, uovo, prezzemolo e servita con salsa all'aglio e crostini di pane

€ 21,00

In caso di allergia o celiachia si prega di informare il personale di sala.
Saremo ben lieti di soddisfare le vostre esigenze.

Servizio e coperto 2,00 Euro



SECONDI PIATTI DI PESCE

FRITTURA MISTA DI PESCE

€ 20,00

Anelli di calamaro, ciuffi di calamaro, gamberoni, code di gambero, sale, pepe, farina

BRANZINO AL FORNO

€ 22,00

Branzino italiano della grammatura di 500/600 gr. *(pulito al tavolo dal cameriere)*

FILETTO AL GRAN CARTOCCIO

€ 18,00

Filetto di pesce di stagione, secondo reperibilità, con verdure, olio extravergine d'oliva, cozze e vongole

TRANCIO DI TONNO SASHIMI AL NATURALE OPPURE IN CROSTA DI SESAMO

€ 22,00

Servito con zenzero marinato e salsa wasabi

PESCE SPADA AL PISTACCHIO

€ 20,00

Pesce spada avvolto in granella di pistacchio, cotto al forno, servito con zenzero marinato e salsa wasabi

TROTA TRENTINA ALLA BRACE

€ 18,00

Servita con patate al forno e verdure cotte, sale, pepe, aromi misti

SPIEDINO DI GAMBERONI ALLA BRACE

€ 22,00

Servita con salsa tartara e zucchine grigliate

TARTARE DI TONNO

€ 22,00

Tonno sashimi fresco crudo condito con olio, sale, pepe, erbe aromatiche, servito con zenzero marinato e salsa wasabi, crostini e riccioli di burro

Dove previsto, i piatti vengono serviti con patate al forno e verdure di stagione



PER CHI AMA LE BRACI

Certi di fare cosa gradita, per dare un segno di ripresa all'economia, abbiamo pensato di inserire, dove possibile, dei tagli di carne di nazionalità italiana

BANDUS GRILL (per due persone) 700 gr. € 50,00
Una selezione delle nostre carni, in base alla disponibilità condita con sale pepe e aromi misti

RIB EYE ARGENTINA 250 gr. € 24,00
Particolarmente succosa con un gusto aromatico e saporito grazie alla sua vena centrale di grasso, sale, pepe, aromi misti

COSTATA DI BLACK ANGUS USA (a seconda della disponibilità) 600 gr. € 40,00
La carne più gustosa ed allo stesso tempo tenera ogni 100 gr. in più € 6,50

PICANHA DI BLACK ANGUS AMERICANO 250 gr. € 26,00
Parte tenera a ridosso dello scamone, servita in un pezzo intero, sale, pepe, aromi misti (secondo reperibilità)

COSTATA POLACCA "RED KROWA" 600 gr. € 28,00
Ottima sostituta del Black Angus americano sia per gusto che tenerezza, frollatura controllata

FILETTO DI MANZO DI BOVINO VENETO 200 gr. € 21,00

CUBE ROLL SORANA VENETO 250 gr. € 19,00
Alternativa alla più famosa ribeye Argentina, sale, pepe, aromi misti

SPIEDO DI CARNE DI BOVINO 200 gr. € 20,00
Carne di bovino, cipolle, peperone, zucchine, sale, pepe, aglio, senape, aromi misti
Servito con salsa cimicuri

TAGLIATA DI ROAST BEEF SORANA VENETO 250 gr. € 22,00
Tenero contro filetto scaloppato, sale, pepe, romanisti, misticanza

TAGLIATA DI MANZO TRENTINA 200 gr. € 18,00
Taglio di carne delle vallate trentine scaloppato con sale pepe e salsa barbecue, misticanza

BANDUS BURGER - FANTASTICO HAMBURGER 200 gr. € 14,00
Con la nostra migliore carne e pane di pizza al sesamo, sale, pepe, aromi misti, bacon croccante, cheddar, insalata, pomodori, salsa tartara (cetrioli, capperi, maionese, senape)

NODINO DI VITELLO TRENTINO 350 gr. € 16,00
Sale, pepe all'arancio ed aromi misti

COSTICINE DI MAIALE TRENTINO "SPARE-RIBS" € 16,00
Cottura alla griglia + forno, marinate in salsa bandus (concentrato di pomodoro, zucchero, sale, senape, aceto, birra, aglio, cipolle, salsa worcester) sale, pepe, aromi misti.
Servite con salsa piccante (peperoni, pomodoro, sale, pepe, cipolle, aromi, aglio, peperoncino)

WURSTEL ALTOATESINI € 13,00
Due deliziosi würstel senza glutine delle fattorie altoatesine con contorno di patate al forno

I piatti vengono serviti con patate al forno e verdure di stagione



Le pizze Bandus LE STELLINE

L'impasto viene lavorato a forma di stella

PORCINI E BRIE

Mozzarella, porcini (con aglio, prezzemolo, burro), formaggio brie, rucola

€ 11,00

NONNA

Mozzarella, zucchine trifolate (con aglio, sale, pepe, cipolle), pancetta

€ 11,00

ESTIVA

Mozzarella, pomodori datterino, olive taggiasche, petali di grana, rucola

€ 11,00

GIUDEA

Mozzarella, peperoni arrostiti, capperi, acciughe, olive taggiasche

€ 11,00

LA TONNARA

Mozzarella, peperoni arrostiti, tonno fresco, fior di capperi, olive taggiasche

€ 12,00

ALLO SCOGLIO

Mozzarella, misto mare, cozze, vongole, prezzemolo

€ 13,00

AL SALMONE

Mozzarella, salmone affumicato, riccioli di burro, rucola, uova di lompo

€ 13,00





Le pizze Bandus

LE TRADIZIONALI

PIZZA ALLA NAPOLETANA (con cornicione alto) Mozzarella fiordilatte, pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva	€ 10,00
MARGHERITA Mozzarella, pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva	€ 5,50
BUFALINA Mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi, bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva	€ 10,00
BUFALINA CON PARMA Mozzarella, pomodoro, pomodorini freschi, bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva, prosciutto crudo di Parma	€ 13,00
MARINARA Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva	€ 4,50
ROMANA Mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi	€ 9,00
CALZONE Mozzarella, pomodoro, prosciutto, ricotta, carciofi, funghi champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle)	€ 10,00
PROSCIUTTO Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto sgrassato	€ 9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto sgrassato, funghi champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle)	€ 9,00
CAPRICCIOSA Mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, champignon, (con aglio, sale, pepe, cipolle)	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI Mozzarella, pomodoro, prosciutto, olive taggiasche, carciofi, champignon (con aglio, sale, pepe, cipolle)	€ 10,00
PATATE Mozzarella, patate saltate con sale e pepe, gocce di pomodoro, pancetta, rosmarino	€ 9,00
VERDURE Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, patate	€ 10,00



Le pizze Bandus LE TRADIZIONALI

TIROLESE	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, speck speck, cipolle di Tropea	
QUATTRO FORMAGGI	€ 10,00
Mozzarella, formaggi misti: ricotta, grana, gorgonzola, pecorino	
NAPOLI	€ 8,00
Mozzarella, pomodoro, acciughe	
TONNO	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, cipolla di Tropea, tonno post cottura	
WURSTEL	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, wurstel altoatesini	
CALABRESE	€ 7,00
Mozzarella, aglio, peperoncino	
DIAVOLA	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, salamino piccante	
FUEGO	€ 9,00
Pomodoro mozzarella salamino piccante, peperoni	

Ingredienti extra e variazioni: 2,00 Euro - Aggiunta di crudo e speck 4,00 Euro
Le pizze possono essere richieste baby ma non subiscono riduzioni di prezzo,
ad eccezione di: margherita, wurstel e prosciutto (-1,00 Euro)



CARATTERE BANDUS

CURCUMA	€ 13,00
Con polvere di curcuma e semi di chia nell'impasto, Base mozzarella con post cottura stracciatella di burrata, pomodori confit, pesto di basilico	
BURRATA	€ 13,00
Mozzarella, pomodoro, burratina fresca, prosciutto crudo di Parma, pomodori secchi, basilico	
MEXICANA	€ 12,00
Mozzarella, straccetti di pollo ai ferri, insalata romana, salsa pico de gallo (pomodoro fresco, cipolle, peperoni, lime, coriandolo, sale, pepe)	
GRECA	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, feta greca, cipolle rosse di Tropea, peperoni crudi, capperi, olive taggiasche, pomodori pachino(tutto a freddo)	
ZINGARA	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, peperoni arrostiti, cipolle di Tropea, prosciutto cotto, champignon (lavorati con aglio, sale, pepe, cipolle)	
SFIZIOSA	€ 9,00
Mozzarella, carciofi, salsiccia Trentina sbriciolata	
SALENTINA	€ 10,00
Mozzarella di bufala, pecorino, melanzane, pomodori datterino, fior di capperi	
GORGONZOLA	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck, noci	
RADICCHIO	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro, radicchio, pancetta	
TRENTINA	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro, lucanica fresca, funghi misti di bosco (lavorati con aglio, sale e pepe)	
CIMA VEZZENA	€ 11,00
Mozzarella, bresaola, Julienne di vezzena, porcini (lavorati con aglio, prezzemolo, burro)	
STRUDEL VEGETARIANO	€ 11,00
Mozzarella, verdure miste, ricotta, pesto di basilico	
ZENA	€ 10,00
Mozzarella, pecorino, pinoli, olive taggiasche, olio extravergine di oliva, basilico	
DOLCEZZA	€ 10,00
Mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, bordo ripieno di ricotta	



DESSERT

TIRAMISÙ	€ 6,00
CREME BRÛLÉE	€ 6,00
TENERINA AL CIOCCOLATO	€ 6,00
CROCCANTE MOU E NOCCIOLE	€ 8,00
SEMIFREDDO ALLA MENTA CON ZUPPETTA ALLE FRAGOLE	€ 6,00
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE	€ 6,00
PANNA COTTA CON FRAGOLE E CRUMBLE SALATO	€ 6,00
ANANAS FRESCO	€ 6,00
SORBETTO ALLA VODKA	€ 5,00

