



Foto di Antonello Leo / @antonelloleo.photo

MENU ITA

Lascia che la Pugliesità ti sorprenda!
Un luogo, a Milano, dove respirare
i profumi, la tradizione ed il calore
della nostra terra.

Lunedì - Venerdì 12.00 - 14.00
Martedì - Sabato 18.30 - 23.30
Domenica chiuso

www.mrbombetta.it
Viale col di lana 1, Milano

info@mrbombetta.it
+39 3420389006

A TAVOLA NON SI INVECCHIA...

ANTIPASTI / STUZZICHERIE

IL TAGLIERE DI MR BOMBETTA ^{1,7,12}	15,00€
Affettati e formaggi locali, mix sott'olio	
CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA ⁹	10,00€
Al piatto	
ROASTBEEF DI MANZO ARROSTO	12,00€
TARTARE DI CAVALLO BATTUTA AL COLTELLO	14,00€
- In purezza - Condità con pomodorino secco e stracciatella ⁷	
FIORI DI ZUCCA ^{1,4,7}	9,00€
In pastella ripieno di acciughe e burrata	
PANZEROTTO* CLASSICO ^{1,7}	5,00€
Pomodoro e mozzarella	
PANZEROTTO* SPECIAL ^{1,7}	6,00€
Gusto della settimana	

PRIMI

SPAGHETTI CON LE COZZE ^{1,4}	16,00€
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA ^{1,4,7}	14,00€
Servito con pane tostato e acciughe	
CAVATELLI AL RAGÙ A MODO NOSTRO ^{1,9}	15,00€
FAVE E CICORIA ^{8,9}	14,00€
come da tradizione	
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{7,9}	14,00€
LASAGNA ⁷	12,00€
INSALATA CESAR ⁹	12,00€
Pollo, pomodori, mais, lattuga e cipolla rossa	
INSALATA MR.BOMBETTA ⁹	10,00€
Cetrioli, pomodori, misticanza, olive e crostini di pane	

APERITIVO PUGLIESE DALLE 18.30 ALLE 21.00

TAGLIERE + DRINK	10,00€
-------------------------	---------------

LA MACELLERIA

"LA BOMBETTA" è un involtino speciale di fettine sottili di capocollo di maiale farcito con sale, pepe, prezzemolo e un formaggio tipico delle nostre zone: il caciocavallo.

CLASSICA ⁷	10,00€
PANATA ^{1,7}	12,00€
PICCANTE ^{1,7}	12,00€
BOMBETTA SPECIAL DELLA SETTIMANA ⁷	12,00€

LE ALTRE CARNI:

SALSICCIA PUGLIESE ⁷	12,00€
"Zampina" condita con pomodoro, basilico e formaggio.	
GNUMMERED	12,00€
Interiora di agnello come da tradizione.	
TAGLIATA DI MANZO	16,00€
Cotta alla griglia	
COSTATA DI CAVALLO	18,00€
Cotta alla griglia	
GRIGLIATA MIX ⁷	29,00€
Consigliata per due persone	

CONTORNI

Patate al forno e patate fritte	5,00€
Cime di rapa, cicoria saltata, verdure grigliate	6,00€

DOLCI*

PASTICCIOTTO ^{1,3,7}	5,00€
- Crema - Crema e amarena	
SEMIFREDDO ^{1,3,7,8}	7,00€
TIRAMISÙ FATTO IN CASA ^{1,3,7}	6,00€

*I prodotti potrebbero essere surgelati

Per consultare la tabella degli allergeni è esposta in sala altrimenti chiederla al personale

1. Cereali contenenti glutine (compresi frumento, segale, orzo e avena), 2. Crostacei, 3.Uova e prodotti derivati, 4. Pesce e derivati, 5. Arachidi, 6. Soia, 7.Latte e derivati, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

ANDARE A CENA SENZA BERE VINO... è COME ANDARE AL MARE SENZA TUFFARSI

VINI & BEVERAGE



ROSSI

2 TRULLI	NERO DI TROIA	2019	13% Vol	ALBEA	23,00€	
NOTTE ROSSA	PRIMITIVO DI MANDURIA	2022	14% Vol	TERRE DI SAVA	24,00€	
IMPERATORE		IGT 2019	14% Vol	TAURO	25,00€	
PRIMITIVO	PRIMITIVO	IGT 2019	13,5% Vol	TAURO	23,00€	5,00€
NEGROAMARO	NEGROAMARO	BIO / IGT 2018	13% Vol	TAURO	22,00€	5,00€
SALENTO ROSSO	NEGROAMARO	BIO / IGT 2018	13,5% Vol	VECCHIA TORRE	27,00€	
LUI	UVA DI TROIA	IGT 2017	14% Vol	ALBEA	35,00€	

ROSSI FUORI REGIONE

SEDARA	NERO D'AVOLA	2020	13,5% Vol	DONNA FUGATA	26,00€	
CHIANTI SUPERIORE	CHIANTI	2020	13,5% Vol	BANFI	27,00€	
VALPOLICELLA RIPASSO	VALPOLICELLA	2020	13,5% Vol	BOLLA	28,00€	

BIANCHI

2 TRULLI	VERDECA		12% Vol	ALBEA	22,00€	5,00€
EDONE	FIANO	2021	12% Vol	TAURO	24,00€	
CHARDONNAY MOI	CHARDONNAY	2023	12% Vol	VARVAGLIONE	25,00€	

BIANCHI FUORI REGIONE

FALANGHINA	FALANGHINA	2022	12,5% Vol	SANGREGORIO	28,00€	
GRECO DI TUFO	GRECO	2022	12,5% Vol	SANGREGORIO	28,00€	

ROSATI

PIETRAROSA	PRIMITIVO DI GIOIA	2021	12,5% Vol	ALBEA	24,00€	5,00€
2 TRULLI	SUSSAMANIELLO	2021	12,5% Vol	ALBEA	22,00€	5,00€
CALAFURIA	NEGROAMARO	2022	12,5% Vol	TORMARESCA	29,00€	
TENUTA CHIPURU	NEGROAMARO	2022	12,5% Vol	DUE PALME	22,00€	

BOLLICINE

RUFFIANO	FIANO DI PUGLIA	2021	12% Vol	ALBEA	21,00€	5,00€
----------	-----------------	------	---------	-------	--------	-------

DRINK E APERITIVO

APEROL / CAMPARI SPRITZ	8,00€
GIN TONIC	
TANQUERY	10,00€
HENDRIX	10,00€
VODKA TONIC (Moskovskaya)	10,00€
CUBA LIBRE (Rum matuzalem 7)	10,00€

BIBITE

ACQUA NATURA E FRIZZANTE	2,00€
COCACOLA E COCA ZERO	3,50€

AMARI E DIGESTIVI 5,00€

Amari pugliesi, Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Amaro alla Liquirizia, Amaro Lucano, Grappa Chiara, Grappa Barrique, Jefferson, Limoncello, Sambuca

BIRRE

BIRRA PERONI ALLA SPINA	piccola 3,50€	media 5,00€
-------------------------	---------------	-------------

BIRRE IN BOTTIGLIA

6,00€

RETRO

IPA - 33 cl - 5,6% VOL
Una vera IPA

LIL BANGIN

SESSION IPA - 33 cl - 3,8% VOL
Morbida e beverina

HOEGAARDEN

BLANCHE - 33 cl - 4,9% VOL
Fruttata, speziata, dissetante

COPERTO 2.00€



Photo by Antonello Leo / @antonelloleo.photo

MENU ENG

Let the Pugliesity surprise you!
A place, in Milan, where you can breathe
the scents, tradition and warmth
of our land.

Monday closed
Tuesday - Sunday 6.00 p.m. - 12.00p.m.

www.mrbombetta.it
Viale col di lana 1, Milano

info@mrbombetta.it
+39 3420389006

AT THE TABLE YOU DON'T GET OLD...

APPETIZERS

MR BOMBETTA CUTTING BOARD ^{1,7,12}	15,00€
Cold cuts, local cheeses, mix in oil and homemade focaccia	
CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA ⁹	10,00€
With homemade giardiniera	
ROAST BEEF	12,00€
KNIFE-EDGED HORSE MEAT TARTARE	14,00€
- Normal - topped with cherry tomatoes and stracciatella cheese ⁷	
PUMPKIN FLOWERS ^{1,4,7}	9,00€
In batter stuffed with anchovies and burrata cheese	
CLASSIC PANZEROTTO* ^{1,7}	5,00€
Tomato and mozzarella cheese	
SPECIAL PANZEROTTO* ^{1,7}	6,00€
Taste of the Week	

MAIN COURSES

SPAGHETTI WITH MUSSELS ^{1,4}	16,00€
ORECCHIETTE PASTA WITH TURNIP TOPS ^{1,4,7}	14,00€
Our way, sauteed with anchovies	
CAVATELLI WITH OUR MEAT SAUCE ^{1,9}	15,00€
BROAD BEANS AND CHICORY ^{8,9}	14,00€
according to tradition	
EGGPLANT PARMIGIANA ^{7,9}	14,00€
LASAGNA ⁷	12,00€
CESAR SALAD ⁹	12,00€
Chicken, tomatoes, corn, lettuce and red onion	
MR.BOMBETTA SALAD ⁹	10,00€
Cucumbers, tomatoes, misticanza, olives and bread croutons	

APULIAN APERITIF FROM 18.30 TO 21.00

CUTTING BOARD + DRINK	10,00€
------------------------------	---------------

BUTCHER

"LA BOMBETTA" is a special roll of thin slices of pork neck stuffed with salt, pepper, parsley and a typical cheese of our areas: caciocavallo cheese.

CLASSIC ⁷	10,00€
BREADED ^{1,7}	12,00€
SPICY ^{1,7}	12,00€
BOMBETTA SPECIAL OF THE WEEK ⁷	12,00€

OTHER MEATS:

APULIAN SAUSAGE ⁷	12,00€
"Zampina" topped with tomato, basil and cheese.	
GNUMMERRED	12,00€
Lamb entrails as per tradition.	
BEEFSTEAK	16,00€
Cooked on the grill	
HORSE RIB	18,00€
Cooked on the grill	
MIX GRILL ⁷	29,00€
Suggested for two people	

SIDE DISH

Baked and fried potatoes	5,00€
Turnip greens, sautéed chicory, grilled vegetables	6,00€

SWEETS*

PASTICCOTTO ^{1,3,7}	5,00€
- Cream - Cream and black cherry	
SEMIFREDDO ^{1,3,7,8}	7,00€
HOMEMADE TIRAMISÙ ^{1,3,7}	6,00€

*Products may be frozen

To consult the allergen table is displayed in the room otherwise ask the staff 1. Cereals containing gluten (including wheat, rye, barley, and oats), 2. Crustaceans, 3. Eggs and egg products, 4. Fish and fish products, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk and milk products, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulfur dioxide and sulfites, 13. Lupins, 14. Mollusks.

GOING TO DINNER WITHOUT DRINKING WINE... IS LIKE GOING TO THE SEA WITHOUT DMNG IN.

WINE & BEVERAGE



RED WINES

2 TRULLI	NERO DI TROIA	2019	13% Vol	ALBEA	23,00€	
NOTTE ROSSA	PRIMITIVO DI MANDURIA	2022	14% Vol	TERRE DI SAVA	24,00€	
IMPERATORE		IGT 2019	14% Vol	TAURO	25,00€	
PRIMITIVO	PRIMITIVO	IGT 2019	13,5% Vol	TAURO	23,00€	5,00€
NEGROAMARO	NEGROAMARO	BIO / IGT 2018	13% Vol	TAURO	22,00€	5,00€
SALENTO ROSSO	NEGROAMARO	BIO / IGT 2018	13,5% Vol	VECCHIA TORRE	27,00€	
LUI	UVA DI TROIA	IGT 2017	14% Vol	ALBEA	35,00€	

RED WINES FROM OUTSIDE PUGLIA

SEDARA	NERO D'AVOLA	2020	13,5% Vol	DONNA FUGATA	26,00€
CHIANTI SUPERIORE	CHIANTI	2020	13,5% Vol	BANFI	27,00€
VALPOLICELLA RIPASSO	VALPOLICELLA	2020	13,5% Vol	BOLLA	28,00€

WHITE WINES

2 TRULLI	VERDECA		12% Vol	ALBEA	22,00€	5,00€
EDONE	FIANO	2021	12% Vol	TAURO	24,00€	
CHARDONNAY MOI	CHARDONNAY	2023	12% Vol	VARVAGLIONE	25,00€	

WHITE WINES FROM OUTSIDE PUGLIA

FALANGHINA	FALANGHINA	2022	12,5% Vol	SANGREGORIO	28,00€
GRECO DI TUFO	GRECO	2022	12,5% Vol	SANGREGORIO	28,00€

ROSÉ WINE

PIETRAROSA	PRIMITIVO DI GIOIA	2021	12,5% Vol	ALBEA	24,00€	5,00€
2 TRULLI	SUSSAMANIELLO	2021	12,5% Vol	ALBEA	22,00€	5,00€
CALAFURIA	NEGROAMARO	2022	12,5% Vol	TORMARESCA	29,00€	
TENUTA CHIPURU	NEGROAMARO	2022	12,5% Vol	DUE PALME	22,00€	

SPARKLING WINE

RUFFIANO	FIANO DI PUGLIA	2021	12% Vol	ALBEA	21,00€	5,00€
----------	-----------------	------	---------	-------	--------	-------

DRINKS

APEROL / CAMPARI SPRITZ	8,00€
GIN TONIC	
TANQUERY	10,00€
HENDRIX	10,00€
VODKA TONIC (Moskovskaya)	10,00€
CUBA LIBRE (Rum matuzalem 7)	10,00€

SOFT DRINKS

ACQUA NATURA E FRIZZANTE	2,00€
COCACOLA E COCA ZERO	3,50€

BITTER AND DIGESTIVE 5,00€

Amari pugliesi, Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Amaro alla Liquirizia, Amaro Lucano, Grappa Chiara, Grappa Barrique, Jefferson, Limoncello, Sambuca

BEERS

PERONI BEER ON TAP	small 3,50€	medium 5,00€
--------------------	-------------	--------------

BOTTLED BEERS 6,00€

RETRO

IPA - 33 cl - 5,6% VOL
A true IPA

LIL BANGIN

SESSION IPA - 33 cl - 3,8% VOL
Smooth and drinkable

HOEGAARDEN

BLANCHE - 33 cl - 4,9% VOL
Fruity, spicy, thirst-quenching

SERVICE 2.00€