

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



## RAW BAR

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 4.5

Austern "Utah" Strand Special  
Oysters "Utah" beach special

GAMBERI ROSSI 1 PZ € 4

Sizilianisches rotes Garnelen  
Sicilian red prawn

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Scampi Irland - Scampi Ireland

SASHIMI DI RICCIOLA HIRAMASA

LEMON SOY SAUCE E JALAPENO € 18

Hiramasa Amberjack-Sashimi Zitronen-Sojasauce und Jalapeno  
Hiramasa amberjack sashimi lemon soy sauce and jalapeno

TARTARE DI SCAMPI IRLANDA E GAMBERI ROSSI € 28

Irisches Scampi-Tartar und rote Garnelen  
Irish scampi tartare and red prawns

## DAL MARE

CATALANA DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 24

Mazzancolle-Garnelen Catalana - Mazzancolle prawn catalana

INSALATA DI POLPO € 16

Oktopussalat - Octopus salad

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO ADRIATICO € 19

Frittierte Adria-Tintenfisch - Fried Adriatic baby squid

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME,

PUREE ROBUCHON, ASPARAGI E N'DUJA € 18

Honig und Limette gedünsteter Oktopus, Robuchon-Püree, Spargel und würziges N'duja  
Octopus brazed with honey and lime, robuchon puree, asparagus and spicy n'duja

SAUTÉE DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

## VERDURE DI STAGIONE

SONO LE VERDURE DISPONIBILI SECONDO MERCATO

CAVOLFIORE ARROSTO E SALSA TAHINA € 14

Gerösteter Blumenkohl und Tahinisaucce  
Roasted cauliflower and tahini sauce

INSALATA DI RADICCHIO ALLA SENAPE € 6

Senf-Radicchio-Salat  
Mustard radicchio salad

ASPARAGI SPADELLATI € 6

Sautierter Spargel  
Sautéed asparagus

FAGIOLINI CORNETTI E GUANCIALE € 6

Grüne Bohnen und Speck  
Green beans and bacon

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 6

Roman Puntarelle  
Roman Puntarelle

CARCIOFI FRITTI € 8

Frittiert Artischocken  
Fried artichokes

PUREE DI PATATE ALLA ROBUCHON € 7

Robuchon-Kartoffelpüree  
Robuchon mashed potatoes

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

## LE ECCELLENZE DAL BANCO

ACCIUGHE SAN FILIPPO 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 23

San Filippo Sardellen 5 Stück, Pan Brioche und Butter  
San Filippo anchovies 5pcs, pan brioche and butter

CARPACCIO DI MANZO, BORRAGGINE E COMTÉE € 16

Carpaccio vom Rind, Borretsch und Comté  
Beef carpaccio, borage and comté

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 16

Scottona-Tartar - Steak tartare

CRUDO DI PARMA 30 MESI "RULIANO"

E BURRATA DI BUFALA NOSTRANA € 16

30 Monate gereifter roher Parmaschinken und lokale Büffel-Burrata Käse  
Raw Parma ham aged 30 months and local buffalo burrata cheese

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16

Haus-Caesar-Salat - House caesar salad

## FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI,

STRACCIATELLA E DATTERINO € 18

Focaccia mit rohem Schinken 30 Monate alt, Stracciatella und Datterino tomaten  
Focaccia with raw ham aged 30 months, stracciatella cheese and datterino tomatoes

MARINARA, ACCIUGHE DI CETARA,

BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 16

Focaccia mit Cetara Sardellen, Büffelmozzarella, Tomatenmark, Oregano  
Focaccia with Cetara anchovies, buffalo mozzarella, tomato pulp, oregano

## I PRIMI

GNOCCHETTI GAMBERI MAZZANCOLLE,  
DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 16

Gnocchi mit Garnelen, Datterino-Tomaten  
und geräuchertem Burrata Käse

Gnocchi with shrimps, datterino tomatoes  
and smoked burrata cheese

SPAGHETTO "MANCINI" AI LUPINI DI MARE € 17

„Mancini“-Spaghetti mit Seelupinen  
"Mancini" spaghetti with sea lupins

SPAGHETTONI AL SUGO DI SCAMPI,  
CARCIOFI E BOTTARGA € 23

Spaghettoni mit Scampi, Artischocken und Bottarga-Sauce  
Spaghettoni with scampi, artichoke and bottarga sauce

BIGOLI ALLA GRICIA,

PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 14

Gricia Bigoli-Nudeln mit Speck, Ziegenkäse und Pfeffer  
Gricia Bigoli pasta with bacon, goat cheese and pepper

TORTELLI DI VALEGGIO ALL'ANATRA,  
BURRO FUSO E SALVIA € 14

Valeggio-Tortelli mit Ente, zerlassener Butter und Salbei  
Valeggio tortelli with duck, melted butter and sage

RIGATONI "MANCINI" ALLA CARBONARA € 15

Rigatoni mit Carbonara-Sauce  
Rigatoni pasta with Carbonara sauce

## DALLA CUCINA

BRANZINO INTERO ALLA PIASTRA € 17

Seebarsch vom grill  
Grilled seabass

POLPO FRITTO FONDENTE DI PISELLI  
E POMODORO ARROSTO € 18

Gebratener Oktopus,  
Erbsencreme und geröstete Tomaten  
Fried octopus,  
pea cream and roasted tomato

FILETTO DI SALMONE AL MISO,  
HUMMUS E ASPARAGI € 18

Lachsfilet mit Miso, Hummus und Spargel  
Salmon fillet with miso, hummus and asparagus

GRAN FRITTO DI PESCE DELLA CASA € 28

Gemischter frittierter Meeresfisch  
Mixed fried sea fish

FILETTO DI RICCIOLA MEDITERRANEA,  
GLACE AL PONZU

E VERDURE DI STAGIONE € 25

Gebratenes Amberjack-Filet, Ponzu Glace  
und Gemüse der Saison  
Seared amberjack fillet, ponzu glace  
and seasonal vegetables

## POLLETTO NOSTRANO

CON PATATE FRITTE E SALSA JERK € 16

Gebratenes Hähnchen, Pommes Frites und Jerk-Sauce  
Roast chicken, fried potatoes and Jerk sauce

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 500/600 GR CIRCA € 26

Kalbsschnitzel mit Knochen - Veal cutlet with bone

## BURGER DI SCOTTONA

CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)\* € 16

GUANCIALE SPESSO, CHEDDAR, SALSA BBQ  
Bacon, Cheddar Käse, BBQ soße serviert mit Pommes Frites  
Bacon, cheddar, BBQ sauce served with french fries

## LE CARNI

SELEZIONE DI CARNI DI ALTISSIMA QUALITÀ  
COTTE A LEGNA E CARBONE

SELECTION OF HIGH QUALITY MEATS  
COOKED ON WOOD AND CHARCOAL

TUTTE LE CARNI VENGONO ACCOMPAGNATE DA PATATE ARROSTO  
TUTTE LE CARNI VENGONO ACCOMPAGNATE DA PATATE ARROSTO

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA E VERDURE DI STAGIONE € 23

Marinierte Büffelscheiben und Gemüse der Saison  
Marinated buffalo slices and seasonal vegetables

## FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI

CON PATATE AL FORNO E CHIMYCHURRY € 28

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet mit Ofenkartoffeln und Chimychurry Soße  
Grilled scottona beef fillet with baked potatoes and chimychurry sauce

COSTATA DI FRISONA DOLOMITICA 50 GG DI FROLLATURA 450/500 GR € 45

“Frisona Dolomitica”-Rinder (50 Tagen Reifung 450/500 g)  
“Frisona Dolomitica” steak (50 days of maturation 450/500 g)

# LE PIZZE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA  
CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE,  
CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE  
DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.  
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

## LA MARINARA € 7

Polpa di pomodoro, trito d'aglio e acciughe  
Tomatenmark, Knoblauch und Sardellen - Tomato pulp, garlic and anchovies

## LA MARGHERITA € 8

Polpa di pomodoro, fiordilatte  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse - Tomato pulp, fiordilatte cheese

## LA BUFALA € 9

Mozzarella di bufala, fiordilatte, pomodoro datterino, basilico fresco  
Büffelmozzarella, Fiordilatte Käse, Datterino-Tomate, frisches Basilikum  
Buffalo mozzarella, fiordilatte cheese, datterino tomato, fresh basil

## LA COTTO DI PRAGA € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Praga  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Praga ham

## LA CAPRICCIOSA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Praga, funghi, carciofi, olive  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Praga ham, mushrooms, artichokes, olives

## LA DIAVOLA € 8.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salamino piccante  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, würzige Salami  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, spicy salami

## LA SICILIANA € 9

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, pecorino, capperi, trito d'aglio, origano  
Tomatenmark, Büffel-Mozzarella, Sardellen, Pecorino-Käse, Kapern, Knoblauch, Oregano  
Tomato pulp, buffalo mozzarella, anchovies, pecorino cheese, capers, garlic, oregano

## IL CALZONE € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Praga, ricotta  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken, Ricotta cheese  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Prague ham, ricotta cheese

## L'ORTOLANA € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables

## LA VIA LATTEA € 8.5

Bufala, gorgonzola, ricotta, caciotta, grana padano, taleggio  
Büffelmozzarella, Gorgonzola-Käse, Ricotta-Käse, Caciotta-Käse, Grana Padano-Käse, Taleggio-Käse  
Buffalo Mozzarella, gorgonzola cheese, ricotta cheese, caciotta cheese, grana padano cheese, taleggio cheese



### LA CACIO E PEPE € 9.5

Fiordilatte, polpa di pomodoro, caciotta al pepe, guanciaie e cicoria saltata  
Fiordilatte Käse, Tomatenmark, Caciotta-Käse mit Pfeffer, Schweinebacke, Zichorien  
Fiordilatte, tomato pulp, caciotta cheese with pepper, Pork cheek, chicory

### LA ZUCCA E TASTASAL € 9.5

Fiordilatte, zucca cotta, salsiccia dolce, chiodini, pecorino romano  
Fiordilatte Käse, gekochter Kürbis, Wurst, Chiodini pilzen, Pecorino Romano Käse  
Fiordilatte cheese, cooked pumpkin, sausage, chiodini mushrooms, pecorino romano cheese

### LA CALABRESE € 9.5

Mozzarella di bufala, caciotta, cime di rapa saltate, acciughe, N'duja piccante  
Büffelmozzarella, Caciotta Käse, Rübensprossen, Sardellen, "N'duja" Scharfe salami  
Buffalo mozzarella, caciotta cheese, turnip tops, anchovies, "N'duja" hot salami

### LA SPECK E GORGO € 10

Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck, noci, miele di castagno  
Fiordilatte, Radicchio, Gorgonzola Käse, Speck, Walnüsse, Kastanienhonig  
Fiordilatte, radicchio, gorgonzola cheese, speck, walnuts, chestnut honey

### LA GOLOSA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, prosciutto cotto di Praga, ricotta  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Scharfe Salami, Prager Schinken, Ricotta Käse  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, hot salami, Prague ham, Ricotta cheese

### LA PETTO D'OCA € 12

Bufala, fiordilatte, crema tartufata, petto d'oca fumeé  
Bufala käse, Fiordilatte Käse, Trüffelcreme, geräucherter Gänsebrust  
Bufala cheese, Fiordilatte cheese, truffle cream, smoked goose breast

### LA SPALLA COTTA E TALEGGIO DI BUFALA € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte, Taleggio DOP, spalla cotta di San Secondo, nocciole piemontesi  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Taleggio käse, San Secondo Schinken, Haselnüsse  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Taleggio cheese, San Secondo ham, hazelnuts

### LA PORCHETTA € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, porchetta, cipolla caramellata  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gorgonzola Käse, Porchetta, karamellisierte Zwiebel  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, gorgonzola cheese, porchetta, caramelized onion

### LA SFIZIOSA € 9.5

Fiordilatte, blu di capra, zucchine, trevigiano, prosciutto cotto di Praga  
Fiordilatte Käse, Blauschimmelkäse Ziegen, Zucchini, rot Radicchio, Praga Schinken  
Fiordilatte cheese, blue cheese goat, courgettes, red chicory, Prague ham

### LA POLPO E CIPOLLE ROSSE € 13

Fiordilatte, burratina affumicata, polpo, polpa di pomodoro, cipolle caramellate  
Fiordilatte Käse, geräucherte Burratina Käse, Krake, Tomatenmark, karamellisierte Zwiebeln  
Fiordilatte cheese, smoked burratina cheese, octopus, tomato pulp, caramelized onions

### LA SALMONATA € 12

Robiola, carpaccio di salmone, fiordilatte, rucola, pomodoro fresco  
Robiola-Frischkäse, Lachs-Carpaccio, Fiordilatte Käse, Rucola, frischen Tomaten  
Robiola cheese, salmon carpaccio, Fiordilatte cheese, rocket, fresh tomato

### LA BUFALA E SAN DANIELE € 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, San Daniele, bufala  
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, San Daniele Schinken, Büffel mozzarella Käse  
Tomato pulp, fiordilatte cheese, San Daniele ham, buffalo mozzarella cheese

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Dienstabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).



