

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

ANTIPASTI

RAW BAR

OSTRICHE 1 PZ € 6

Austern - Oysters

GAMBERI ROSSI 1 PZ € 5.5

Sizilianisches rotes Garnelen - Sicilian red prawn

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Scampi Irland - Scampi Ireland

CARPACCIO DI TONNO ROSSO € 19

Carpaccio vom Roten Thunfisch - Red tuna Carpaccio

CARPACCIO DI POLIPO € 18

Oktopus-Carpaccio - Octopus carpaccio

SELEZIONE DI TARTARE DI PESCI E CROSTACEI € 23

Auswahl an Fisch- und Schalentiertatar - Selection tartare of fish and shellfish

DAL MARE

COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 16

Krabbencocktail - Shrimp and prawn cocktail

INSALATA TIEPIDA DI MARE € 18

Warmer Meeresfrüchtesalat - Warm Seafood Salad

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO € 19

Frittierter Tintenfisch - Fried baby squid

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME € 18

Honig und Limette gedünsteter Oktopus - Octopus braized with honey and lime

SAUTÉE DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

VERDURE DI STAGIONE

SONO LE VERDURE DISPONIBILI SECONDO MERCATO

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8

Puntarelle nach römischer Art
Roman-style puntarelle

BABY SPINACINO AL MISO € 8

Babyspinat mit Miso
Baby spinach with miso

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16

Haus-Caesar-Salat - House caesar salad

GRAN PIATTO DI VERDURE € 10

Gemischter Gemüseteller - Mixed vegetable plate

INSALATA DI RADICCHI ALLA SENAPE € 8

Senf-Radicchio-Salat - Mustard radicchio salad

ASPARAGI € 7

Spargel - Asparagus

RADICCHIO BRASATO € 8

Geschmorter Radicchio - Braised Radicchio

RADICCHI DI CAMPO € 8

Feldradicchio - Field radicchio

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA MARINATE € 8

Gegrillte marinierte Zucchini - Marinated Grilled Zucchini

PATATE FRESCHE AL FORNO € 8

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

ANTIPASTI

LE ECCELLENZE DAL BANCO

CAPRESE € 12

Caprese mit Mozzarella und Tomaten
Caprese with mozzarella and tomatoes

FRITTATA DI ASPARAGI € 16

Spargelomelett - Asparagus omelette

PROSCIUTTO CRUDO "RULIANO" E BURRATA € 16

„Ruliano“-Rohschinken und Burrata-Käse
"Ruliano" raw ham and burrata cheese

CARPACCIO DI MANZO, ICEBERG E GRANA € 16

Rindercarpaccio, Eisbergsalat und Grana käse
Beef carpaccio, iceberg salad and Grana cheese

TARTARE DI SCOTTONA € 16

Scottona-Tartar - Steak tartare

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

PROSCIUTTO CRUDO "RULIANO", BURRATA AFFUMICATA E DATTERINO € 18

Focaccia mit „Ruliano“-Rohschinken,
Geräucherter Burrata-Käse und Datterino tomaten
Focaccia with "Ruliano" raw ham,
Smoked Burrata Cheesee and datterino tomatoes

MARINARA, ACCIUGHE, BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 16

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

I PRIMI

GNOCCHETTI GAMBERI MAZZANCOLLE, DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 17

Gnocchi mit Garnelen, Datterino-Tomaten
und geräuchertem Burrata Käse

Gnocchi with shrimps, datterino tomatoes
and smoked burrata cheese

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 21

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

BIGOLI ALL'ASTICE € 25

Bigoli mit Hummer
Bigoli with lobster

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 16

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

PARMIGIANA DI MELANZANE € 15

Auberginen-Parmigiana
Eggplant Parmigiana

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA € 16

Tagliatelle mit Entenragout
Tagliatelle with duck ragù

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA ZUCCA, BURRO FUSO E SALVIA € 16

Valeggio-Tortelli mit Kürbis, zerlassener Butter und Salbei
Valeggio tortelli with pumpkin, melted butter and sage

DALLA CUCINA

BRANZINO INTERO ALLA PIASTRA € 19

Seebarsch vom grill
Grilled seabass

POLPO ALLA PIASTRA € 19

Gegrillter Oktopus
Grilled octopus

FILETTO DI SALMONE AL MISO, E HUMMUS DI CECI € 19

Lachsfilet mit Miso und Kichererbsen-Hummus
Salmon fillet with miso and chickpea hummus

CALAMARO ALLA GRIGLIA € 19

Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid

FRITTURA DI CALAMARI € 23

Fritierte Tintenfische
Fried squids

LE CARNI

POLLETTO NOSTRANO CON PATATE FRITTE € 18

Gebratenes Hähnchen und Pommes Frites
Roast chicken and fried potatoes

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO € 23

Kalbsschnitzel mit Knochen
Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE € 16 **(DISPONIBILITÀ LIMITATA)***

Guanciale spesso, cheddar, salsa BBQ
Bacon, Cheddar Käse, BBQ söße serviert mit Pommes Frites
Bacon, cheddar, BBQ sauce served with french fries

TAGLIATA DI SCOTTONA E VERDURE DI STAGIONE € 23

Geschnittenes Rindersteak und Gemüse der Saison
Sliced heifer steak and seasonal vegetables

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA O AL PEPE € 31 / € 33

Gegrilltes oder in Pfeffer sautiertes Rinderfilet
Grilled or pepper-sautéed heifer fillet

COSTATA DI SCOTTONA € 34 **450/500 GR**

„Scottona“ Rib-Eye-Steak (450/500 g)
“Scottona“ rib eye (450/500 g)

LE PIZZE

LA MARINARA € 8

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 € 10

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

BUFALA E CRUDO DI PARMA € 15

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

LA COTTO DI PRAGA € 9.5

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

LA CAPRICCIOSA € 10

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 € 9.5

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

LA SICILIANA € 10

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 € 11

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 € 9

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 € 11

Fiordilatte, polpa di pomodoro, caciotta al pepe, guanciale 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 € 11

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 € 10

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 GORGIO € 12

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 € 11

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 € 15

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 "VALREGINA" DI BUFALA € 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, "Valregina" di bufala, spalla cotta, nocciole piemontesi
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, "Valregina" Büffel käse, Schinken, Haselnüsse
Tomato pulp, fiordilatte cheese, "Valregina" buffalo cheese, ham, hazelnuts

LA MORTADELLA € 12

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

LA SFIZIOSA € 11

Fiordilatte, blu di capra, zucchini, 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 € 15

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

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 Diensthabenden 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).

