

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES

COMINCIAMO COSÌ

I CRUDI

OSTRICHE KYS 1 PZ	€ 3
Kys-Austern - Kys oysters	
GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ	€ 2.5
Sizilianische rote Garnelen - Sicilian red prawns	
TARTARE DI GAMBERI ROSSI CON FOIE GRAS E RIDUZIONE DI TOKAJ	€ 18
Rotes Garnelentartar mit Foie Gras und Tokaj Weinsauce Red prawn tartare with foie gras and tokaj wine sauce	
TARTARE DI SALMONE E GUACAMOLE DI AVOGADO	€ 13
Lachstatar und Avocado Guacamole Salmon Tartare and avocado guacamole	

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME CON CREMA DI PATATE E CAPPERI FRITTI	€ 13
Honig geschmorter Kraken mit Limette, Kartoffelcreme und frittierten Kapern Honey-braised octopus with lime, potato cream and fried capers	

CALAMARI SPILLO SALTATI CON PANE VECCHIO, ALICI, AGLIO E LIMONE	€ 12
Tintenfisch sautiert mit altem Brot, Sardellen, Knoblauch und Zitrone Sautéed calamari with old bread, anchovies, garlic and lemon	

SOUTÈE DI COZZE ROSSO E LEGGERMENTE PICCANTE	€ 13
Muschelsoutè mit leicht scharf Tomatensoße Mussel soute with a slightly spicy tomato sauce	

CRUDO SAN DANIELE, BURRATA DI BUFALA E DATTERINI	€ 13
San Daniele rohschinken, Büffel-Burrata und Kirschtomaten San Daniele raw ham, buffalo burrata and cherry tomatoes	

CRUDO SAN DANIELE E MELONE	€ 11
San Daniele rohschinken und Melone San Daniele raw ham and melon	

CAPRESE CON BURRATA E POMODORO CUORE DI BUE E BASILICO	€ 9
Caprese mit Burrata Käse, Tomaten und Basilikum Caprese with Burrata cheese, Tomatoes and Basil	

TARTARE DI SCOTTONA NOSTRANA BATTUTA A COLTELLO	€ 13
"Scottona" Rindertartar "Scottona" beef tartare	

TARTIN DI FOIE GRAS, MOSTARDA DI PESCHE E FOCACCIA CROCCANTE	€ 13.5
Foie Gras Tartin, Pfirsichsenf und knusprige Focaccia Foie gras tartin, peach mustard and crunchy focaccia	

INSALATA DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO BURRATA, PESCHE, POMODORO E BASILICO	€ 12
Kantabrischer Sardellensalat mit Burrata Käse, Pfirsiche, Tomaten und Basilikum Cantabrian anchovy salad with burrata cheese, peaches, tomato and basil	

LE FOCACCE AL TEGAMINO

Impasto a lunga lievitazione servito nello stesso tegame utilizzato per la cottura ideale da condividere come antipasto o da gustare soli

LA BUFALA E PARMA RISERVA 24 MESI	€ 13
Mozzarella di bufala, datterino confit, straciatella di bufala, Parma riserva 24 mesi Büffelmozzarella, Tomaten-Confit, Straciatella di Bufala, Parmaschinken 24 Monate Buffalo mozzarella, tomato confit, Straciatella Käse, Parma ham 24 months	

LA SALMONE SOCKEYE	€ 16
Mozzarella di bufala, salmone selvaggio Sockeye, pomodoro datterino, pistacchi, gelatina al limone Büffelmozzarella, wilder Sockeye Lachs, Datterino Tomaten, Pistazien, Zitronengelee Buffalo mozzarella, wild Sockeye salmon, datterino tomatoes, pistachios, lemon jelly	

I PRIMI PIATTI

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE SUPER E BOTTARGA DI MUGGINE	€ 13.5
Spaghetti mit Muscheln und Bottarga Spaghetti with clams and mullet bottarga	

GLI GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI MAZZANCOLLE, BURRATA AFFUMICATA E PACHINO	€ 13.5
Kartoffel Gnocchi, Garnelen Mazzancolle, geräucherte Burrata und Tomaten Datterino Potato gnocchi, shrimp Mazzancolle, smoked burrata and tomato datterino	

I BIGOLI ALL'ASTICE (SECONDO DISPONIBILITÀ)	€ 17
Hummer Bigoli mit frische Tomaten Lobster bigoli with fresh tomato (according to availability)	

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA ZUCCA E BURRO FUSO	€ 12
Valeggio Tortelli gefüllt mit Kürbis und zerlassener Butter Valeggio tortelli stuffed with pumpkin and melted butter	

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO, GUANCIALE E PEPE DI SARAWAK	€ 12
Gricia Bigoli-Nudeln mit Speck, Ziegenkäse und Sarawak Pfeffer Gricia bigoli pasta with bacon, goat cheese and Sarawak pepper	

LE TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO	€ 13
Nudeln mit Kaninchenragout - Pasta noodles with rabbit ragout	

I SECONDI

DAL GRILL, COTTI SULLE BRACI

CAPESANTE IN GUSCIO ALLE BRACI, SALSA BERNESE, PREZZEMOLO E LIMONE	€ 16
Jakobsmuscheln in der Schale, Berner Sauce, Petersilie und Zitrone Scallops in shell, Bernese sauce, parsley and lemon	

BRANZINO INTERO ALLE BRACI	€ 16
Seebarsch vom grill - Grilled seabass	

IL POLPO ALLE BRACI	€ 13
Gegrillte Krake - Grilled Octopus	

I GAMBERI MAZZANCOLLE GRIGLIATI	€ 16
Gegrillte Garnelen - Grilled prawns	

FILETTO DI SCOTTONA NOSTRANA ALLE BRACI	€ 19
Gegrillt Scottona Rindfleisch filet - Grilled scottona beef fillet	

COSTATA DI SCOTTONA NOSTRANA ALLE BRACI (450 GR)	€ 19.5
Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef	

LA TAGLIATA DI BUFALA ALLE BRACI, PATATE AL FORNO E SALSA CHIMICHURRY	€ 16
Gegrillt schnitt Büffel mit Kartoffeln und Chimichurri-Sauce Grilled sliced of buffalo with baked potatoes and chimichurri sauce	

IL POLLETTO NOSTRANO MARINATO E COTTO A FUOCO LENTO, CON PATATE FRITTE E SALSA BERNESE	€ 13.5
Mariniert Gebacken Hahn mit Bratkartoffeln und Berner Sauce Marinated Baked cockerel with fried potatoes and Bernese sauce	

I SECONDI

DALLA CUCINA

FILETTO DI SALMONE DORATO AL MISO E ASPARAGI ALLE BRACI	€ 16
Lachsfilet in Miso mit Gegrillter Spargel salmon fillet in miso with grilled asparagus	

FRITTO MISTO DI PESCE	€ 15
Gemischtes Frittierte Fische Mixed fried fish	

IL POLPO FRITTO, CICORIA AGLIO OLIO E FONDENTE DI PATATE	€ 15
Gebratener Tintenfisch mit sautiertem Knoblauchöl Chicorée und Kartoffelsauce Fried octopus with sautéed garlic oil chicory and potatoes sauce	

LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, GRANDE E CON L'OSSO (550 GR)	€ 17
Kalbsschnitzel mit Knochen Bone-in veal cutlet	

IL BURGER PROFUMATO	€ 13
Il burger di scottona con buns fatti in casa, guanciaie, cheddar, radicchio dolce, cipolla frita e salsa barbecue servito con patatine fritte e secondo disponibilità Scottona Fleisch Burger mit hausgemachten Brot, Schweinebacke, Cheddarkäse, Radicchio, panierte Zwiebel und Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites (falls verfügbar) Scottona beef Burger with homemade bread, pork cheek, cheddar, radicchio, breaded onion and barbecue sauce served with French fries (according to availability)	

LA PIETRA LAVICA DI PICANHA NOSTRANA E VERDURE CRUDE (PIATTO DA CUOCERE A TAVOLA)	€ 16
Rohr Picanha und Gemüse für sich selbst auf lavastein gekocht Raw Picanha and vegetables for yourself cooked on lava stone	

I CONTORNI

Per i vostri contorni utilizziamo solo verdure di stagione e patate fresche pelate a mano!

INSALTA MISTA DI STAGIONE	€ 4.5
Gemischter saisonaler Salat Mixed seasonal salad	

RADICCHIO DI CAMPO AGLIO OLIO	€ 4.5
Radicchio mit Knoblauch und Öl Radicchio with garlic and oil	

VERDURE GRIGLIATE	€ 5
Gegrillte Gemüse Grilled vegetables	

VERDURE SALTATE IN PADELLA	€ 5
Sautiertes Gemüse Sautéed vegetables	

PATATE FRESCHE AL FORNO	€ 5
Ofenkartoffeln Baked potatoes	

PATATE OLANDESI FRITTE	€ 4.5
Pommes Frites French-fried	

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.

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN DANIELE.....	€ 13
Insalata mista, stracciatella di bufala, crudo San Daniele, barbabietola, noci	
Gemischter Salat, stracciatella di bufala, San Daniele Schinken, Rote Beete, Walnüsse	
Mixed salad, stracciatella di bufala, San Daniele ham, beetroot, walnuts	
LA BOWL DI SALMONE.....	€ 16
Riso Thai saltato al porro e sedano, tartare di salmone, pomodoro datterino, mozzarella di bufala, hummus di ceci, ravanelli	
Thai Reis gebraten mit Lauch und Sellerie, Lachs-Tartare, Datterino-Tomaten, Büffelmozzarella, Kichererbsen-Hummus, Radieschen	
Thai rice sautéed with leek and celery, salmon tartare, datterino tomatoes, Buffalo mozzarella, chickpea hummus, radishes	

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

PER I PIÙ PICCOLI

LA BABY PIZZA	
AL PROSCIUTTO DI PRAGA	
O WURSTEL.....	€ 5
Baby-Pizza mit Praga Schinken oder Würstchen	
Baby pizza with Praga ham or wurstel	
I MACCHERONCINI	
AL POMODORO O RAGÙ.....	€ 6
Makkaroni mit Tomatensauce oder Fleisch	
Macaroni with tomato or meat sauce	
IL WURSTEL.....	€ 7
Würstchen	
Frankfurter	
LA BABY COTOLETTA DI POLLO	
CON PATATINE FRITTE.....	€ 7
Baby Hühnerschnitzel mit Pommes Frites	
Baby chicken cutlet with french-fried potatoes	

DESSERT

Tiramisu al bicchiere della casa.....	€ 5
Il babà artigianale al rum con gelato	
al cocco e scaglie di fondente.....	€ 6
La torta di mele e gelato alla cannella.....	€ 5
Soufflé al cioccolato fondente,	
gelato alla vaniglia e caramello fuso.....	€ 6
La creme brulée al pistacchio	
biscotto al caffè e gelato al cocco.....	€ 6
Sorbetto al limone.....	€ 4
Piatto di fragole e frutti bosco freschi e gelato alla vaniglia.....	€ 6
Ananas al Maraschino Luxardo.....	€ 6

I GELATI

Coppa da 2 gusti (Vaniglia - Cioccolato - Cocco - Pistacchio).....	€ 4
--	-----

VINI DA DESSERT

Moscato D'asti - Emilio Vada.....	€ 19
Tokaj Late Harvest 0,5 L - Fuleky I (Ungheria).....	€ 40
Passito Ben Rye 0,375 L - Donnafugata.....	€ 40
Sauternes 0,375 L - Chateau Laribotte (Francia).....	€ 32
Recioto Della Valpolicella - Farina.....	€ 30

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.**

LE CLASSICHE...

LA MARINARA.....	€ 6
Polpa di pomodoro, trito d'aglio e acciughe	
Tomatenmark, Knoblauch und Sardellen	
Tomato pulp, garlic and anchovies	
LA MARGHERITA.....	€ 6
Polpa di pomodoro, fiordilatte	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse	
Tomato pulp, fiordilatte cheese	
LA BUFALA.....	€ 7.5
Mozzarella di bufala, fiordilatte, pomodoro datterino, basilico fresco	
Büffelmozzarella, Fiordilatte Käse, Datterino-Tomate, frisches Basilikum	
Buffalo mozzarella, fiordilatte cheese, datterino tomato, fresh basil	
LA PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA.....	€ 7
Polpa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Praga	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken	
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Praga ham	
LA CAPRICCIOSA.....	€ 8
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.....	€ 7
Polpa di pomodoro, fiordilatte, salamino piccante	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, würzige Salami	
Tomato pulp, fiordilatte cheese, spicy salami	
LA SICILIANA.....	€ 7.5
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.....	€ 7.5
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.....	€ 7
Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison	
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables	

LA VIA LATTEA.....	€ 8
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	

LE CREATIVE...

LA CACIO E PEPE.....	€ 7.5
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.....	€ 8
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.....	€ 7.5
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.....	€ 8
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.....	€ 8
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.....	€ 9
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.....	€ 8.5
Polpa di pomodoro, fiordilatte, Taleggio DOP,	
spalla cotta di San Secondo, nocchie piemontesi	
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Taleggio käse,	
San Secondo Schinken, Haselnüsse	
Tomato pulp, fiordilatte cheese, Taleggio cheese,	
San Secondo ham, hazelnuts	
LA PORCHETTA.....	€ 8.5
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.....	€ 8.5
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.....	€ 8.5
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.....	€ 8.5
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.....	€ 9
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	