

# La Bohème

CUCINA • PIZZA - CHAMBRES

## COMINCIAMO COSÌ

### I CRUDI

OSTRICHE KYS 1 PZ ..... € 3  
Kys-Austern - Kys oysters

GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ ..... € 3  
Sizilianische rote Garnelen  
Sicilian red prawns

TARTARE DI GAMBERI ROSSI ..... € 16  
Rotes Garnelentartar  
Red prawn tartare

TARTARE DI SALMONE  
E GUACAMOLE DI AVOGADO ..... € 14  
Lachstatar und Avocado Guacamole  
Salmon Tartare and avocado guacamole

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME  
CON CREMA DI PATATE E CAPPERI FRITTI ..... € 13.5  
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 ..... € 13  
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 ..... € 12  
San Daniele rohschinken und Melone  
San Daniele raw ham and melon

CAPRESE CON BURRATA,  
POMODORO CUORE DI BUE E BASILICO ..... € 9.5  
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

IL PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE ..... € 6.5  
Rohkostdip - Raw vegetables with dip on the side



VISITA IL NOSTRO  
HOTEL

BESUCHEN SIE UNSER HOTEL

VISIT OUR HOTEL

## LE FOCACCE AL TEGAMINO

LA BUFALA E PARMA RISERVA 24 MESI ..... € 14  
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 "UPSTREAM" ..... € 16  
Robiola, salmone Upstream,  
pomodoro datterino, pistacchi  
Robiola Käse, Upstream Lachs,  
Datterino Tomaten, Pistazien  
Robiola cheese, Upstream salmon,  
datterino tomatoes, pistachios

### I PRIMI PIATTI

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE SUPER  
E BOTTARGA DI MUGGINE ..... € 14  
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

SPAGHETTONE DI FARRO AGLIO OLIO E PANE VECCHIO  
ALLE ACCIUGHE E LIMONE ..... € 9.5  
Dinkel-Spaghettone mit Knoblauch, öl, altem Brot, Sardellen und Zitrone  
Spelled spaghetti with garlic, oil, old bread, anchovies and lemon

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO,  
GUANCIALE E PEPE DI SARAWAK ..... € 13  
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

CAPELANTE 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 ..... € 14  
Gegrillte Krake - Grilled Octopus

GRIGLIATA DI GAMBERI MAZZANCOLLE "KING SIZE" ..... € 18  
Gegrillte King Garnelen - Grilled king prawns

FILETTO DI SCOTTONA NOSTRANA ALLE BRACI  
E SALSA BERNESE ..... € 19.5  
Gegrillt Scottona Rindfleisch filet und Berner Sauce  
Grilled scottona beef fillet and Bernese sauce

COSTATA DI SCOTTONA NOSTRANA  
ALLE BRACI (450 GR) ..... € 19  
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 CHIMICHURRY ..... € 13.5  
Mariniert Gebacken Hahn mit Bratkartoffeln und Chimichurri-Sauce  
Marinated Baked cockerel with fried potatoes and chimichurri sauce

### I SECONDI DALLA CUCINA

FILETTO DI SALMONE DORATO AL MISO  
E VERDURE SPADELLATE ..... € 16  
Lachsfilet in Miso mit Gemüse  
salmon fillet in miso with vegetables

FRITTO MISTO DI PESCE ..... € 16  
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  
Kalbschnitzel mit Knochen - Bone-in veal cutlet

IL BURGER PROFUMATO ..... € 13  
Il burger di scottona con buns fatti in casa, guanciale,  
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

INSALATA DI POMODORI CUORE DI BUE,  
CIPOLLA ROSSA E CAPPERI ..... € 5  
Tomaten mit roten Zwiebeln und Kapern  
Tomatoes with red onion and capers

CICORIA SALTATA AGLIO OLIO ..... € 4.5  
Zichorie mit Knoblauch und Öl - Chicory with garlic and oil

VERDURE DI STAGIONE 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	
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	

## 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	

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

## 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 .....	€ 5
Tokaj Late Harvest 0,5 L - Fuleky I (Ungheria) .....	€ 6
Passito Ben Rye 0,375 L - Donnafugata .....	€ 10
Sauternes 0,375 L - Chateau Laribotte (Francia) .....	€ 8
Recioto Della Valpolicella - Farina .....	€ 5

## 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	LA VIA LATTEA .....	€ 8.5
Polpa di pomodoro, trito d'aglio e acciughe Tomatenmark, Knoblauch und Sardellen Tomato pulp, garlic and anchovies		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 MARGHERITA .....	€ 7	<b>LE CREATIVE...</b>	
Polpa di pomodoro, fiordilatte Tomatenmark, Fiordilatte Käse Tomato pulp, fiordilatte cheese		LA CACIO E PEPE .....	€ 8.5
LA BUFALA .....	€ 8	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 PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA .....	€ 8	LA ZUCCA E TASTASAL .....	€ 8
Polpa di pomodoro, fiordilatte, cotto di Praga Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken Tomato pulp, fiordilatte cheese, Praga ham		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 CAPRICCIOSA .....	€ 8	LA CALABRESE .....	€ 8.5
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		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 DIAVOLA .....	€ 7.5	LA SPECK E GORGO .....	€ 8.5
Polpa di pomodoro, fiordilatte, salamino piccante Tomatenmark, Fiordilatte Käse, würzige Salami Tomato pulp, fiordilatte cheese, spicy salami		Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck, noci, miele di castagno Fiordilatte, Radicchio, Gorgonzola Käse, Speck, Walnüsse, Kastanienhonig Fiordilatte, radicchio, gorgonzola cheese, speck, walnuts, chestnut honey	
LA SICILIANA .....	€ 8	LA GOLOSA .....	€ 8.5
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		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	
IL CALZONE .....	€ 8		
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 .....	€ 7.5		
Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables			

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 .....	€ 9
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 .....	€ 9
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 .....	€ 9.5
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 .....	€ 9.5
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 .....	€ 9.5
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	