La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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

TARTARE DI TONNO ROSSO "BLUEFIN",
CHIPS DI WASABI E MISO € 19
Roten Thunfisch Tartar mit Wasabi und Miso-Chips
Bluefin tuna tartare with wasabi and miso chips

DAL MARE

COCKTAIL DI GAMBERI JUMBO 80'S STYLE € 18
Jumbo-Garnelencocktail im Stil der 80er Jahre
80's style jumbo prawn cocktail

INSALATA DI POLPO ALLA GALLEGA € 16
Octopus-Salat Nach Galizischer Art
OCTOPUS SALAD Galician style

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO ADRIATICO € 19
Frittierter Adria-Tintenfisch
Fried Adriatic baby squid

TAGLIATELLA DI SEPPIE, SEDANO, ARANCIA E MENTA € 16
Geschnittener Tintenfisch mit Sellerie, Orange und Minze
Sliced cuttlefish with celery, orange and mint

SAUTEE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 14
Rote und würzige Muschelsauté - Red and spicy mussel sauté

VERDURE DI STAGIONE

SONO LE VERDURE DISPONIBILI SECONDO MERCATO

INSALATA DI RADICCHIO ALLA SENAPE € 6
Senf-Radicchio-Salat - Mustard radicchio salad

CICORIE SPADELLATE CON LA N'DUJA € 6
Sautierte Zicorie mit Nduja-Salami
Sauteed chicory with nduja salami

INSALATA DI POMODORO CUORE DI BUE E CIPOLLA € 6
Tomaten-Zwiebel-Salat - Tomato and onion salad

RADICCHIO TARDIVO BRASATO € 6
Geschmorter Radicchio - Braised radicchio

MELANZANA INTERA AL CUCCHIAIO € 8
Ganze gekochte Aubergine
Whole cooked eggplant

GRAN PIATTO DI VERDURE DELLA CASA € 12
Teller mit gemischtem Hausgemüse
Plate with mixed house vegetables

PUREE DI PATATE ALLA ROBUCHON € 7
Robuchon-Kartoffelpüree
Robuchon mashed potatoes

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5
Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 5
Pommes frittes - French fries

LE ECCELLENZE DAL BANCO

ACCIUGHE SAN FILIPPO 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 19
San Filippo Sardellen 5 Stück, Pan Brioche und Butter
San Filippo anchovies 5pcs, pan brioche and butter

CRUDO DI PARMA 30 MESI "RULIANO"
E BURRATA DI BUFALA NOSTRANA € 15
30 Monate gereifter roher Parmaschinken und lokale Büffel-Burrata Käse
Raw Parma ham aged 30 months and local buffalo burrata cheese

BURRATA DI BUFALA E POMODORO CAMONE € 14
Büffel-Burrata und Camone-Tomate
Buffalo burrata and camone tomato

PATANEGRA DI BELLOTA JOSELITO CON PAN Y TOMATE € 23
Bellota patanegra joselito mit Pan y Tomate - Bellota patanegra joselito with pan y Tomate

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16
Haus-Caesar-Salat
House caesar salad

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 16
Scottona-Tartar - Steak tartare

CRUDO DI PARMA 30 MESI RULIANO E MELONE € 15
Roher Parmaschinken "Ruliano" 30 Monate gereift und Melone
Raw Parma "Ruliano" ham aged 30 months and melon

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CULATELLO DI ZIBELLO I,
STRACCIATELLA E DATTERINO € 18
Focaccia mit Culatello rohem Schinken 24 Monate alt, Stracciatella und Datterino tomaten
Focaccia with Culatello raw ham aged 24 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

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

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO € 14
Nudeln mit Kaninchenragout
Pasta noodles with rabbit ragout

RIGATONI ALLA CARBONARA € 14
Rigatoni mit Carbonara-Sauce
Rigatoni pasta with Carbonara sauce

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 ALLE VONGOLE SUPER € 16.5
Super Spaghetti mit Muscheln
Super spaghetti with clams

BIGOLI ALL'ASTICE BRETONE € 25
(MEZZO ASTICE)
Bigoli-Nudeln mit bretonischem Hummer
Bigoli pasta with Breton lobster

DALLA CUCINA

POLPO ALLA PIASTRA,
TARTARE DI POMODORI E FAGIOLINI SALTATI € 18
Gegrillter Oktopus, Tomatentatar und sautierte Bohnen
Grilled octopus, tomato tartare and sauteed green beans

POLPO FRITTO
E CICORIA RIPASSATA ALL'NDUJA € 18
Gebratener Oktopus und sautierter Chicorée mit Nduja-Salami
Fried octopus and chicory sautéed with Nduja salami

FILETTO DI SALMONE AL MISO € 18
Lachsfilet mit Miso
Salmon fillet with miso

COTOLETTA DI VITELLO
CON L'OSSO 500/600 GR CIRCA € 24
Kalbsschnitzel mit Knochen
Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA
CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)* € 15
GUANCIALE, CHEDDAR, CIPOLLA FRITTA, LATTUGA, SALSA BBQ
Bacon, Cheddar Käse, frittierte zwiebel,
salat, BBQ söße serviert mit Pommes Frites
Bacon, cheddar, fried onion, lettuce,
BBQ sauce served with french frieso

DAL CAMINO COTTI A FUOCO DIRETTO

GAMBERI MAZZANCOLLE "JUMBO" € 23
"Jumbo" Garnelen - "Jumbo" prawns

BRANZINO INTERO € 17
Seebarsch vom grill - Grilled seabass

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO
CON PATATE FRITTE E SALSA JERK € 16
Gebratenes knochenloses Hähnchen, Pommes Frites und Jerk-Sauce
Roast boneless chicken, fried potatoes and Jerk sauce

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

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI
CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 23.5
Gegrillt Scottona Rindfleisch filet mit Pommes Frites und Chimychurry Soße
Grilled scottona beef fillet with french fries and chimychurry sauce

COSTATA DI SCOTTONA 30 GG DI FROLLATURA 450/500 GR € 24
Scottona-Rinder (30 Tagen Reifung 450/500 g) - Scottona steak (30 days of maturation 450/500 g)

RIBEYE DI SASHI FINLANDESE 60 GG DI FROLLATURA 500 G € 58
Sashi Ribeye (60 Tagen Reifung 500 g) - Sashi ribeye (60 days of maturation 500 g)

FIORENTINA DI VACCA CELTICA 50 GG DI FROLLATURA 1,1 KG € 85
Keltisch Florentinersteak (60 Tagen Reifung 1,1 kg) - Celtic Florentine steak (60 days of maturation 1,1 kg)

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, 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 € 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

UN SALTO NEL PASSATO

TORTA AL FORMAGGIO DELLA CASA € 8

TORTA DELLE ROSE E ZABAIONE € 6

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA MADAGASCAR
E CARAMELLO FUSO € 6

CREME BRULEÈ AL PISTACCHIO € 6

TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA CANNELLA € 6

GELATO ALLA VANIGLIA, UVETTA SOTTO SPIRITO,
SAN MARZANO "BORSCI" E SBRISOLONA € 6

COPPA DI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GELATO € 7

SORBETTO AL LIMONE € 4.5

FINE PASTO E DESSERT

TUTTI I VINI DOLCI SARANNO SERVITI AL CORAVIN
ED I DOSAGGI SARANNO QUELLI
DI UN VINO DA DESSERT

SAUTERNES 0,375 L € 9/32
CHATEAU LARIBOTTE (FRANCIA)

TOKAJ LATE HARVEST 0,5 L € 8/40
FULEKY I (UNGHERIA)

PASSITO BEN RYE 0,375 L € 10/40
DONNAFUGATA

BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA € 16/90
MARCO DE BARTOLI

VECCHIO SAMPERI "PERPETUO" €15/80
MARCO DE BARTOLI

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.

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 € 2.5