

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES







## RAW BAR

---

GAZPACHO DI POMODORO, MELONE E CETRIOLI € 9

Gazpacho mit Tomate, Melone und Gurke  
Gazpacho with tomato, melon and cucumber

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 3.5

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

GAMBERI ROSSI SICILIA 1 PZ € 3.5

Sizilianisches rotes Garnelen - Sicilian red prawn

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI SICILIA, MOZZARELLA E GELÉE AL BASILICO € 18

Tartar von sizilianischen roten Garnelen, Mozzarella und Basilikumgelee  
Sicilian red prawn tartare, mozzarella and basil gelée

TARTARE DI SALMONE, MANGO VERDE E ROBIOLA AL WASABI € 15

Lachstatar, grüne Mango und Wasabi Robiola - Salmon tartare, green mango and wasabi robiola

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 13

Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce - Sautéed mussels with spicy tomato sauce

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME,

CREMA FREDDA DI BORLOTTI, CHIPS E CAPPERI FRITTI € 14

Geschmorter Oktopus mit Honig und Limette, kalte Sahne von Borlotti, Pommes und frittierte Kapern  
Braised octopus with honey and lime, cold cream of Borlotti, Chips and fried capers

CALAMARI SALTATI, AGLIO, LIMONE E PREZZEMOLO € 13.5

Sautierter Tintenfisch mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie  
Sautéed squid with garlic, lemon and parsley

## DAGLI ANNI 80

---

COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE

CON MAYONNAISE ALLA VODKA 80'S STYLE € 13

Cocktail aus Shrimps Mazzancolle mit Mayonnaise im Stil der 80er Jahre  
Cocktail of shrimp mazzancolle with mayonnaise at vodka 80's style

CEASAR SALAD, ACCIUGHE,

ABBONDANTE PARMIGIANO VACCHE ROSSE E CROSTINI € 13.5

Caesar-Salat, Sardellen, Parmesan und Croutons - Caesar salad, anchovies, parmesan and croutons

## DAL BANCO

---

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI  
E MELONE € 13,5

Parmaschinken mit Melone - Parma ham with Melon

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA SELVATICA,  
PARMIGIANO VACCHE ROSSE  
E VINAIGRETTE AI LAMPONI € 15

Rindercarpaccio mit Rucola,  
Parmesan und Himbeervinaigrette  
Beef carpaccio with rocket,  
parmesan and raspberry vinaigrette

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI  
E BURRATA DI BUFALA € 14

Parmaschinken mit Büffel Burrata  
Parma ham with buffalo burrata

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 14

Scottona Rindertartar - Scottona beef tartare

## FOCACCE AL TEGAMINO

---

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE  
IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI,  
STRACCIATELLA E DATTERINO € 15

Focaccia mit rohem Parmaschinken 24 Monate alt,  
Stracciatella und Datterino tomaten

Focaccia with raw Parma ham aged 24 months,  
stracciatella cheese and datterino tomatoes

MARINARA ALLE ACCIUGHE CANTABRICO,  
BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 13

Focaccia mit Kantabrische Sardellen,  
Büffelmozzarella, Tomatenmark, Oregano

Focaccia with Cantabrian anchovies,  
buffalo mozzarella, tomato pulp, oregano

## I PRIMI

---

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 13

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

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO € 13

Nudeln mit Kaninchenragout - Pasta noodles with rabbit ragout

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA ZUCCA E BURRO FUSO € 13

Valeggio Tortelli gefüllt mit Kürbis und geschmolzener Butter  
Valeggio tortelli stuffed with pumpkin and melted butter

GNOCCHETTI GAMBERI MAZZANCOLLE,  
DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 15

Gnocchi mit Garnelen, Datterino-Tomaten und geräuchertem Burrata Käse  
Gnocchi with shrimps, datterino tomatoes and smoked burrata cheese

SPAGHETTO ALLE VONGOLE SUPER E BOTTARGA DI MUGGINE € 14

Spaghetti mit Muscheln und Meeräsche Bottarga - Spaghetti with clams and mullet bottarga

BIGOLI ALL'ASTICE € 18

Hummer Bigoli - Lobster bigoli

## DALLA CUCINA

---

POLPO FRITTO E PANZANELLA € 16

Frittierte Krake mit Panzanella - Fried octopus with panzanella

FRITTURA MISTA DI PESCE € 16

Gemischter frittierte Fisch - Mixed fried fish

FILETTO DI SALMONE AL MISO, PAK CHOI BRASATO E ROBIOLA AL WASABI € 16

Lachsfilet mit Miso, geschmortem Pak Choi und Wasabi-Robiola  
Salmon fillet with miso, braised pak choi and wasabi robiola

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 700 GR € 21

Kalbsschnitzel mit Knochen - Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE € 13

(DISPONIBILITÀ LIMITATA)\*

Guanciale, cheddar, cipolla frita, 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 fries

# DAL CAMINO COTTI A FUOCO DIRETTO

---

GAMBERI MAZZANCOLLE "JUMBO" € 18

"Jumbo" Garnelen - "Jumbo" prawns

POLPO ALLE BRACI € 16

Gegrillter Oktopus - Grilled octopus

BRANZINO INTERO € 16.5

Seebarsch vom grill - Grilled seabass

POLLETTO NOSTRANO INTERO CON PATATE FRITTE E SALSA PICCANTE € 15

Gebratenes Hähnchen mit Pommes Frites und scharfer Soße - Roast chicken with fried potatoes and spicy sauce

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS "TEYS" E PATATE ARROSTO 300 GR € 32

Black Angus Entrecôte "Teys" und geröstete Kartoffeln - Black Angus Entrecôte "Teys" and roast potatoes

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI E CHIMYCHURRY € 21

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet und Chimychurry Soße - Grilled scottona beef fillet and chimychurry sauce

COSTATA DI SCOTTONA FROLLATA 30 GG ALLE BRACI € 20.5

Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef

## I CONTORNI

---

CAPONATA € 5

Gemüse-Caponata - Vegetable caponata

VERDURE SPADELLATE € 6

Sautiertes Gemüse - Sautéed vegetables

CICORIA SALTATA AGLIO OLIO € 5

Sautiert Chicorée mit Knoblauch und Öl - Sauteed Chicory with garlic and oil

POMODORO CAMONE, CIPOLLA DI TROPEA E CETRIOLI € 6

Camone-Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Gurken - Camone tomato, Tropea onion and cucumbers

PATATE AL FORNO PELATE A MANO € 5

Gebackenen Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

# 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 € 7

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

### LA BUFALA € 8

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 € 8

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

### LA CAPRICCIOSA € 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

### LA DIAVOLA € 8

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

### LA SICILIANA € 8

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 € 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 € 8

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



## LE CREATIVE...

### LA CACIO E PEPE € 8.5

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 € 8.5

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 € 8.5

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 € 9.5

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

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 € 10

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 € 9.5

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 € 9

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 € 11

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 € 11

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 € 11

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

---

Creme Caramel  
con caramello fatto in casa € 6

Pannacotta al cioccolato bianco  
con amarena Fabbri € 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 al cocco,  
San Marzano "Borsci" e sbrisolona € 5

Sorbetto al limone € 4.5

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



