



La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



NOTHING BRINGS
PEOPLE TOGETHER
LIKE GOOD FOOD

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES

COMINCIAMO COSÌ

I CRUDI

PLATEAU DI OSTRICHE GAULOISE 6 PZ € 17

Gauloise-Austern - Gauloise oysters

TARTARE DI SALMONE € 13

Lachstatar - Salmon Tartare

TARTARE DI TONNO ROSSO SICILIA € 14

Sizilianischer roter Thunfischtartar

Sicilian red tuna tartare

**IL COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE 90'S STYLE
CON SALSA ROSA ALLA VODKA** € 10

Garnelecocktail mit rosa Wodkasauce

Prawn cocktail with pink vodka sauce

IL POLPO BRASATO AL MIELE, LIME, ZUCCA E CAPPERI FRITTI ..€ 12

Honig geschmorter Kraken mit Limette, Kürbis und frittierten Kapern

Honey-braised octopus with lime, pumpkin and fried capers

LE CAPESANTE ATLANTICHE ALLA PLANCHA 5 PZ € 14

Gegrillte Atlantische Jakobsmuscheln

Grilled Atlantic scallops

IL SOUTÈ DI COZZE ROSSO E LEGGERMENTE PICCANTE € 12

Muschelsoutè mit leicht scharf Tomatensoße

Mussel soutè with a slightly spicy tomato sauce

**SOUFFLÈ DI ZUCCA CON BURRO ALLA SALVIA
E TARTUFO NERO DEL BALDO**€ 10

Kürbissouffle mit Salbeibutter und schwarzem Baldo-Trüffel
Pumpkin soufflé with sage butter and black Baldo truffle

**LA CECINA DE LEON GRAN RESERVA,
STRACCHINO E MOSTARDA DI PERE COTOGNE**€ 15

Cecina De Leon Schinken Gran Reserva,
Stracchino Käse und Quitten Birnen Senf

Cecina De Leon ham Gran Reserva,
stracchino cheese and quince pear mustard

**CUORI DI CARCIOFO FRITTI
CON SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP**€ 10

Artischockenherzen frittierten mit Grana Padano Käse flocken
Artichoke hearts fried with Grana Padano cheese flakes

**IL CRUDO SAN DANIELE,
BURRATA DI BUFALA E DATTERINI**€ 12

San Daniele Schinken, Buffalo Burrata und Kirschtomaten
San Daniele ham, Buffalo Burrata, cherry tomatoes

**LA TARTARE DI MANZO "ROMAGNOLA"
BATTUTA A COLTELLO**€ 13

"Romagnola" Rindertartar - "Romagnola" beef tartare

**UOVO ALL'OCCHIO DI BUE,
FONDATA DI TALEGGIO, ZUCCA E TARTUFO**€ 10

Fried eggs mit Taleggio-Käsefondue und Kürbis und Trüffel
Spiegeleier with Taleggio cheese fondue and pumpkin and truffle

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

DI MARE

**GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE SUPERIOR
E BOTTARGA DI MUGGINE** € 13.5

Spaghetti mit Muscheln und Bottarga
Spaghetti with clams and mullet bottarga

**I BIGOLI ALL'ASTICE, BISQUE DI CROSTACEI
E POMODORO FRESCO (SECONDO DISPONIBILITÀ)** € 17

Hummer Bigoli mit Krustentier bisque und frische Tomaten
Lobster bigoli with crustacean bisque
and fresh tomato (according to availability)

**LA CALAMARATA AL NERO,
CALAMARI ADRIATICO E POLVERE DI LIMONE** € 13

Calamarata Pasta mit tintenfisch schwarz, tintenfisch und zitronen
Calamarata pasta with squid ink, fresh squids and lemon dust

**GLI GNOCCHETTI DI PATATE, GAMBERI MAZZANCOLLE,
BURRATA AFFUMICATA E DATTERINO** € 13

Kartoffel Gnocchi, Garnelen Mazzancolle,
geräucherte Burrata und Tomaten Datterino
Potato gnocchi, shrimp Mazzancolle,
smoked burrata and tomato datterino

I PRIMI PIATTI

DI TERRA

I TORTELLI AL TALEGGIO, BURRO FUSO E SALVIA€ 10

Tortelli mit Taleggio Käse, geschmolzener Butter und Salbei
Tortelli with Taleggio cheese, melted butter and sage

LE TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CONIGLIO€ 12

Hausgemachte Nudeln mit Kaninchenragout
Homemade noodles with rabbit ragout

I BIGOLI ALLA GRICIA CON GUANCIALE, PEPE E PECORINO€ 10.5

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

LE TAGLIATELLE AI PORCINI E TARTUFO NERO DEL BALDO€ 13.5

Tagliatelle mit Steinpilzen und schwarzem Baldotrüffel
Tagliatelle with porcini mushrooms and black Baldo truffle

IL BURGER PROFUMATO€ 12

Burger di Scottona, cheddar, cipolla impanata,
guanciale affumicato e salsa barbecue della casa
con pan briosche fatto in casa e patate fritte con la buccia

Scottona Fleisch Burger, Cheddarkäse, panierte Zwiebel,
geräucherter Speck und Barbecue-Sauce des Hauses
mit hausgemachten Brot und Pommes frites

Scottona beef Burger, cheddar, breaded onion,
smoked bacon and barbecue sauce of the house
with homemade bread and French fries

I SECONDI

DALLA CUCINA

IL FRITTO MISTO DI MARE DELLO CHEF€ 15

Gemischtes Frittierte Meer Fische - Mixed fried sea fish of the Chef

**IL FILETTO DI SALMONE AL MISO,
FAGIOLINI SALTATI E MAIONESE AL BASILICO**€ 14

Lachsfilet in Miso mit Bohnen und Basilikum pesto
Salmon fillet in miso with green peas and basil pesto

IL POLPO FRITTO, CICORIA SALTATA E PUREÈ DI PATATA DOLCE .€ 14

Frittierte Kraken mit sautierter Chicorée und Süßkartoffelpüree
Fried octopus with sautéed chicory and sweet potato puree

**IL FILETTO DI SCOTTONA NOSTRANA AL PEPE
CON PATATE SALTATE**€ 20

Scottona Rindfleisch filet mit pfeffer und sautierte Kartoffeln
Scottona beef fillet with pepper and sautéed potatoes

**LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON L'OSSO,
TARTARE DI PACHINO, GRANA PADANO, CAPPERI E CIPOLLA** ...€ 17

Kalbsschnitzel mit Knochen, Tartar von Kirschtomaten,
Grana Padano Käse, Kapern und Zwiebeln
Bone-in veal cutlet, tartare of cherry tomatoes,
Grana Padano cheese, capers and onions

**LA FORCA SARACENA DI BUFALO
PER 2 PERSONE (SECONDO DISPONIBILITÀ)**.....€ 31

Sarazenen-Galgen mit Büffelfleisch für 2 Personen
Saracen gallows with buffalo meat for 2 persons (according to availability)

I SECONDI

DAL GRILL

cotti direttamente sulle braci a legna e carbone

**LA TAGLIATA DI BUFALO ALLE BRACI,
CHIMICHURRY E PATATE AL FORNO** € 16

Gegrillt schnitt Büffel mit Chimichurri und Kartoffeln
Grilled sliced of buffalo with chimichurri and baked potatoes

**LA COSTATA DI SCOTTONA "FROLLATURA 30 GIORNI"
ALLE BRACI (450 GR)** € 18.5

Gegrillte Junges rindfleisch
Dry aged grilled young beef

**IL POLLETTO RUSPANTE CON PATATE FRITTE
E MAIONESE AL CURRY PICCANTE** € 13.5

Gegrilltes Hühnchen mit Pommes frites und scharfer Curry-Mayonnaise
Grilled chicken with fried potatoes and spicy curry-mayonnaise

IL BRANZINO ALLA BRACE € 15

Seebarsch vom grill - Grilled seabass

LA GRIGLIATA DI GAMBERI MAZZANCOLLE E SALSA AIOLI € 16

Gegrillte Garnelen und Aioli-Sauce
Grilled prawns and aioli sauce

IL POLPO ALLE BRACI € 13

Gegrillte Krake - Grilled Octopus

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN DANIELE € 11

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

I CONTORNI

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

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4

Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad

LE PATATE OLANDESI € 4.5

Pommes Frites - French-fried

LE PATATE AL FORNO € 4.5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

LE VERDURE COTTE DI STAGIONE € 4.5

Saisongemachtes Gemüse - Seasonal cooked vegetables

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 CON PATATE FRITTE€ 6

Würstchen mit Pommes Frites

Frankfurter with french-fried potatoes

LA BABY COTOLETTA DI POLLO.....€ 7

Baby Hühnerschnitzel

Baby chicken cutlet

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 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		

LE CLASSICHE...

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,
guanciaie 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

LE CREATIVE...

LA SPALLA COTTA E TALEGGIO DI BUFALA€ 8.5

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€ 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, 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€ 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

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





www.ristoclassique.it