

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

# SPECIALS

---

## IL WAGYU DI KAMICHIKU CATEGORIA A4 100 GR € 45 SERVITO SU PIETRA LAVICA DA CUOCERE AL TAVOLO

Kamichiku Wagyu A4 Kategorie 100 gr, serviert auf Lavastein zum Kochen am Tisch  
Kamichiku Wagyu A4 category 100 gr, served on lava stone to be cooked at the table



### IL WAGYU DI KAMICHIKU

Il gruppo Kamichiku si trova all'interno della regione di Kyusyu, nella prefettura di Kagoshima, a sud del Giappone.

Kagoshima può vantare il più grande volume di produzione in tutto il Giappone con 312.400 capi destinati alla macellazione.

Inoltre, grazie alla qualità della carne prodotta, è stata nominata la miglior prefettura per la produzione di Wagyu.

La qualità della Wagyu dipende da numerosi fattori.

Per questo Kamichiku dà un'importanza fondamentale alla cura del bestiame giorno per giorno.

L'obiettivo futuro del gruppo è quello di perseverare nella crescita dell'azienda puntando alla formazione del personale con lo scopo di diventare il miglior allevamento in Giappone.

## RAW BAR

---

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 3.5  
Austern "Utah" Strand Special - Oysters "Utah" beach special

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 4  
Sizilianisches rotes Garnelen - Sicilian red prawn

CARPACCIO DI SALMONE "SOCKEYE" PANE E BURRO € 16  
Lachscarpaccio "Sockeye" Brot und Butter  
Salmon carpaccio "Sockeye" bread and butter

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA € 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

## DAL MARE

---

POLPO BRASATO AL MIELE DI CASTAGNO E LIME,  
PUREE DI PATATE, CAPPERI FRITTI E CHIPS DI PEPERONE € 14  
Geschmorter Oktopus mit Kastanienhonig und Limette,  
Kartoffelpüree, gebratene Kapern und Pfefferchips  
Braised octopus with chestnut honey and lime,  
mashed potatoes, fried capers and pepper chips

CALAMARI SPADELLATI, AGLIO, LIMONE E PREZZEMOLO € 13.5  
Sautierter Tintenfisch mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie  
Sautéed squid with garlic, lemon and parsley

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE ANNI 80  
E SALSA ROSA ALLA VODKA € 13  
80er Jahre Garnelencocktail und rosa Wodkasauce  
80's prawn cocktail and pink vodka sauce

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 13  
Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce  
Sautéed mussels with spicy tomato sauce

## ANTIPASTI DALL'ORTO

---

UOVO DI GALLINA POCHÉ, PORCINI,  
TERRA DI CARDONCELLI E E FONDENTE DI PARMIGIANO € 14

Poché Hühnerrei, Steinpilze, Cardoncelli und Parmesanfondue  
Poché chicken egg, porcini mushrooms, cardoncelli and Parmesan fondue

INSALATA DI PUNTARELLE,  
AGLIO FRESCO, ACCIUGHE E LIMONE € 8

Puntarelle-Salat, frischer Knoblauch, Sardellen und Zitrone  
Puntarelle salad, fresh garlic, anchovies and lemon

CARCIOFI FRITTI E GRANA DI "VACCHE ROSSE" € 12

Gebratene Artischocken und "Vacche Rosse" Parmesan  
Fried artichokes and "Vacche Rosse" parmesan

CEASAR SALAD, ACCIUGHE DI CETARA, POLLO BBQ,  
ABBONDANTE MAIONNAISE FATTA IN CASA E PARMIGIANO € 14

Caesar-Salat, Cetara-Sardellen, BBQ Chicken, hausgemachte Mayonnaise und Parmesan  
Caesar salad, cetara anchovies, bbq chicken, homemade mayonnaise and parmesan

## DAL BANCO

---

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI BUFALA € 13.5

Parmaschinken mit Büffel Burrata - Parma ham with buffalo burrata

ACCIUGHE "SAN FILIPPO" 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 15

Sardellen "San Filippo" Brioche-Brot und Butter  
Anchovies "San Filippo" brioche bread and butter

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 15

Scottona Rindertartar - Scottona beef tartare

SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ € 28

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI, PROSCIUTTO DI PATANEGRA JOSELITO, CECINA DE LEON

Parmaschinken im Alter von 24 Monaten, Patanegra Joselito Schinken, Cecina de Leon  
Parma ham aged 24 months, Patanegra Joselito ham, Cecina de Leon

SELEZIONE DI FORMAGGI

DELLE NOSTRE MALGHE ED INTERNAZIONALI € 15

Mischkäse von unseren Almen und international  
Mixed cheeses from our alpine pastures and and internationally

# FOCACCE AL TEGAMINO

---

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RULIANO <sup>24 MESI,</sup>  
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

## CARTA DELLE VERDURE

---

PUREE DI PATATE ALLA ROBOUCHON € 5

Robuchon Kartoffelpüree  
Robuchon mashed potatoes

ZUCCA ARROSTO € 5

Gerösteter Kürbis  
Roasted pumpkin

VERZA E GUANCIALE € 5

Kohl und Speck  
Cabbage and bacon

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 5

Gebratener Chicorée, Knoblauch, Öl und Nduja Salami  
Sautéed chicory, garlic, oil and nduja salami

CARDONCELLI € 6

Cardoncelli - Cardoncelli

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln  
Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites  
French fries

## I PRIMI

---

TAGLIOLINI AI PORCINI FRESCHI DI STAGIONE € 15

Tagliolini mit Steinpilzen der Saison - Tagliolini with seasonal porcini mushrooms

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 FARAONA, SPUMA DI CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE € 13

Valeggio Tortelli gefüllt mit Perlhuhn, Carbonara-Mousse und knusprigem Speck  
Valeggio tortelli stuffed with guinea fowl, carbonara mousse and crispy bacon

BIGOLI AI RICCI DI MARE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 16

Bigoli mit Seeigeln - Bigoli with Sea Urchins

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 CICORIA SPADELLATA ALLA N'DUJA € 16

Frittierte Krake und sautierter Chicorée mit n'duja - Fried octopus and sautéed chicory with n'duja

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 (DISPONIBILITÀ LIMITATA)\* € 14

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

SECRETO DI MAIALINO IBERICO BBQ,  
COLESLAW E CHIPS DI PATATE € 18

Spanisches Schweinefleisch BBQ, Krautsalat und Pommes Frites

Spanish pork BBQ, Coleslaw and chips

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

Black Angus Entrecôte "Tey's" und geröstete Kartoffeln

Black Angus Entrecôte "Tey's" 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

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 € 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, 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 € 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



**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



