

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

RAW BAR

OSTRICHE 1 PZ € 6

Austern - Oysters

GAMBERI ROSSI 1 PZ € 5.5

Sizilianisches rotes Garnelen - Sicilian red prawn

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Scampi Irland - Scampi Ireland

CARPACCIO DI TONNO ROSSO € 19

Carpaccio vom Roten Thunfisch - Red tuna Carpaccio

CARPACCIO DI POLIPO € 18

Oktopus-Carpaccio - Octopus carpaccio

SELEZIONE DI TARTARE DI PESCI E CROSTACEI □ 23

Auswahl an Fisch- und Schalentiertatar

Selection tartare of fish and shellfish

DAL MARE

COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 16

Krabbencocktail - Shrimp and prawn cocktail

INSALATA TIEPIDA DI MARE □ 18

Warmer Meeresfrüchtesalat - Warm Seafood Salad

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO € 19

Frittierter Tintenfisch - Fried baby squid

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME € 18

Honig und Limette gedünsteter Oktopus - Octopus braized with honey and lime

SAUTÉE DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

VERDURE DI STAGIONE

SONO LE VERDURE DISPONIBILI SECONDO MERCATO

PUNTARELLE ALLA ROMANA □ 8

Puntarelle nach römischer Art
Roman-style puntarelle

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16

Haus-Caesar-Salat - House caesar salad

CARCIOFI FRITTI € 8

Gebratene Artischocken
Fried artichokes

INSALATA DI RADICCHI ALLA SENAPE € 8

Senf-Radicchio-Salat
Mustard radicchio salad

ZUCCA BRASATA □ 7

Geschmorter Kürbis - Braised pumpkin

BROCCOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO € 8

Brokkoli mit Knoblauch, Öl und Chili
Broccoli with garlic, oil and chilli pepper

RADICCHI DI CAMPO € 8

Feldradicchio - Field radicchio

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA MARINATE € 8

Gegrillte marinierte Zucchini
Marinated Grilled Zucchini

PATATE FRESCHE AL FORNO € 8

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

LE ECCELLENZE DAL BANCO

UOVO POCHÉ E FUNGHI DI STAGIONE □ 16

Pochiertes Ei und saisonale Pilze
Poached egg and seasonal mushrooms

CRUDO DI PARMA 30 MESI "RULIANO" E MELONE € 16

30 Monate gereifter roher Parmaschinken und melone
Raw Parma ham aged 30 months and melon

CARPACCIO DI MANZO, ICEBERG E GRANA € 16

Rindercarpaccio, Eisbergsalat und Grana käse
Beef carpaccio, iceberg salad and Grana cheese

TARTARE DI SCOTTONA € 16

Scottona-Tartar - Steak tartare

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI,
BURRATA AFFUMICATA E DATTERINO € 18

Focaccia mit rohem Schinken 30 Monate alt,
Geräucherter Burrata-Käse und Datterino tomaten

Focaccia with raw ham aged 30 months,
Smoked Burrata Cheese and datterino tomatoes

MARINARA, ACCIUGHE,
BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 16

Focaccia mit Sardellen, Büffelmozzarella, Tomatenmark, Oregano
Focaccia with anchovies, buffalo mozzarella, tomato pulp, oregano

I PRIMI

GNOCCETTI GAMBERI MAZZANCOLLE,
DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 17

Gnocchi mit Garnelen, Datterino-Tomaten
und geräuchertem Burrata Käse

Gnocchi with shrimps, datterino tomatoes
and smoked burrata cheese

SPAGHETTO CON CALAMARI SPILLO
BOTTARGA E LIMONE € 17

Spaghetti mit Baby-Tintenfisch, Bottarga und Zitrone
Spaghetti with baby squid, bottarga and lemon

BIGOLI ALL'ASTICE € 25

Bigoli mit Hummer - Bigoli with lobster

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 14

Spaghetti mit tomaten und basil - Spaghetti with fresh tomato and basil

BIGOLI ALLA GRICIA,

PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 16

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

TAGLIATELLE CON FUNGHI DI STAGIONE € 16

Tagliatelle mit saisonalen Pilzen
Tagliatelle with seasonal mushrooms

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA ZUCCA,
BURRO FUSO E SALVIA € 15

Valeggio-Tortelli mit Kürbis, zerlassener Butter und Salbei
Valeggio tortelli with pumpkin, melted butter and sage

DALLA CUCINA

BRANZINO INTERO
ALLA PIASTRA € 19

Seebarsch vom grill
Grilled seabass

POLPO ALLA PIASTRA € 19

Gegrillter Oktopus
Grilled octopus

FILETTO DI SALMONE AL MISO,
E HUMMUS DI CECI € 19

Lachsfilet mit Miso und Kichererbsen-Hummus
Salmon fillet with miso and chickpea hummus

CATALANA
DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 24

Mazzancolle-Garnelen Catalana
Mazzancolle prawn catalana

FRITTURA DI CALAMARI € 23

Frittierte Calamari
Fried calamari

LE CARNI

POLLETTO NOSTRANO CON PATATE FRITTE € 18

Gebratenes Hähnchen und Pommes Frites
Roast chicken and fried potatoes

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO € 23

Kalbsschnitzel mit Knochen - Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)* € 16

GUANCIALE SPESSO, CHEDDAR, SALSA BBQ
Bacon, Cheddar Käse, BBQ soße serviert mit Pommes Frites
Bacon, cheddar, BBQ sauce served with french fries

TAGLIATA DI BUFALA MARINATA E VERDURE DI STAGIONE € 23

Marinierte Büffelscheiben und Gemüse der Saison
Marinated buffalo slices and seasonal vegetables

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI CON PATATE AL FORNO E CHIMYCHURRY € 28

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet
mit Ofenkartoffeln und Chimychurry Soße
Grilled scottona beef fillet
with baked potatoes and chimychurry sauce

COSTATA DI SIMMENTHAL 50 GG DI FROLLATURA 450/500 GR € 36

"Simmenthal"-Rinder (50 Tagen Reifung 450/500 g)
"Simmenthal" steak (50 days of maturation 450/500 g)

LE PIZZE

LA MARINARA € 8

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 € 10

Mozzarella di bufala, fiordilatte, pomodoro datterino, basilico fresco
Büffelmozzarella, Fiordilatte Käse, Datterino-Tomate, frisches Basilikum
Buffalo mozzarella, fiordilatte cheese, datterino tomato, fresh basil

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

LA COTTO DI PRAGA € 9.5

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

LA CAPRICCIOSA € 10

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 € 9.5

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

LA SICILIANA € 10

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 € 11

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 € 9

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 € 11

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 € 11

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 € 10

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 € 12

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 € 11

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 € 15

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 € 12

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 MORTADELLA € 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, mortadella, cipolla caramellata
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gorgonzola Käse, Mortadella, karamellisierte Zwiebel
Tomato pulp, fiordilatte cheese, gorgonzola cheese, mortadella, caramelized onion

LA SFIZIOSA € 11

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 € 15

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

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.

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).



