



La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



NOTHING BRINGS
PEOPLE TOGETHER
LIKE GOOD FOOD

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES

La Bohème Chambres

Una scenografica scalinata fa da cornice all'ingresso, giochi di luci, percorsi d'acqua e bio laghetti, rendono la struttura architettonica de La Bohème un vero capolavoro. Suddivise fra uno splendido edificio dell'800 e una nuova struttura, troverete 21 meravigliose camere curate in ogni dettaglio e realizzate a basso impatto ambientale. Ogni elemento della location è pensato per integrarsi armoniosamente con l'ambiente circostante, qui bellezza e natura vanno di pari passo con comfort ed eleganza. Le camere hanno tutto quel che serve per passare un'indimenticabile vacanza sul lago di Garda, in coppia o in famiglia. Dispongono di TV satellitare, servizi privati dotati di asciugacapelli e aria condizionata; le tariffe includono una ricca colazione dolce e salata presso la sala ristorante dove è possibile prenotare anche eventuali pranzi e cene.





IL PRANZO DI NATALE COSÌ COME LA CENA DI CAPODANNO
PROPORREMO COME DI CONSUETO UN MENU ALLA CARTA
CON LIBERA SCELTA TRA GRANDI CLASSICI
E PIATTI STAGIONALI.

EVENTI, CERIMONIE, MATRIMONI.
RICHIEDI SENZA IMPEGNO UN PREVENTIVO
E COSTRUIREMO UN MENU
IN BASE AL VOSTRO BUDGET E GUSTO PERSONALE.



COMINCIAMO COSÌ

I CRUDI

PLATEAU DI OSTRICHE GAULOISE 6 PZ € 18

Gauloise-Austern - Gauloise oysters

TARTARE DI SALMONE € 13

Lachstatar - Salmon Tartare

**POLPO BRASATO AL MIELE E LIME
CON FONDENTE DI ZUCCA E CAPPERI FRITTI**..... € 13

Honig geschmorter Kraken mit Limette, Kürbissauce und frittierten Kapern
Honey-braised octopus with lime, pumpkin sauce and fried capers

**INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA,
OLIO, PREZZEMOLO, AGLIO E LIMONE**..... € 12

Mittelmeer Polpo-Salat mit Öl, Petersilie, Knoblauch und Zitrone
Mediterranean polpo salad with oil, parsley, garlic and lemon

**CALAMARI SALTATI CON PANE VECCHIO,
ALICI, PUNTARELLE E BOTTARGA** € 12

Calamari mit altem Brot, Sardellen, Puntarelle und Bottarga
Calamari with old bread, anchovies, puntarelle and bottarga

SOUTÈ DI COZZE ROSSO E LEGGERMENTE PICCANTE € 12

Muschelsoutè mit leicht scharf Tomatensoße
Mussel soutè with a slightly spicy tomato sauce

**COTOLETTA DI ZUCCA
CON PUNTARELLE ALLA ROMANA E GRANA A SCAGLIE€ 9**

Kürbis-Cotoletta mit römischem Puntarelle
und Grana-Käseflocken

Pumpkin-cotoletta with roman puntarelle
and Grana cheese flakes

CARCIOFI FRITTI, LIMONE E GRANA A SCAGLIE€ 10

Artischocken frittierten mit Grana Padano Käse flocken und Zitrone
Fried artichokes with Grana Padano cheese flakes and lemon

**CRUDO DI PARMA 18 MESI,
BURRATA DI BUFALA E DATTERINI CONFIT.....€ 13**

Parmarohschinken im Alter von 18 Monaten,
Büffel-Burrata und Confit-Kirschtomaten

Parma raw ham aged 18 months,
buffalo burrata and confit cherry tomatoes

**TARTARE DI SCOTTONA ROMAGNOLA
BATTUTA A COLTELLO.....€ 13**

“Scottona Romagnola” Rindertartar

“Scottona Romagnola” beef tartare

**FLAN ALLE CIME DI RAPA,
FONDUTA DI TALEGGIO E LARDO DI COLONNATA.....€ 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

Spaghetti mit Muscheln und Bottarga
Spaghetti with clams and mullet bottarga

**GLI GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI MAZZANCOLLE,
BURRATA AFFUMICATA E DATTERINO** € 13.5

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

**I BIGOLI ALL'ASTICE,
BISQUE DI CROSTACEI E POMODORO FRESCO** € 17

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

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

I PRIMI PIATTI

DI TERRA

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO.....€ 10

Tortelli gefüllt mit Kürbis und zerlassener Butter
Tortelli stuffed with pumpkin and melted butter

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO, GUANCIALE E PEPE DI SARAWAK...€ 11

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

LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CONIGLIO€ 12

Frische Nudeln mit Kaninchenragout
Fresh pasta noodles with rabbit ragout

GNOCCHI AL TALEGGIO, RADICCHIO PRECOCE E NOCCIOLE TOSTATE...€ 12

Gnocchi mit Taleggio-Käse, Radicchio und gerösteten Haselnüssen
Gnocchi with Taleggio cheese, radicchio and roasted hazelnuts

IL BURGER PROFUMATO.....€ 12

Il burger di scottona con buns fatti in casa, guanciale, cheddar, radicchio dolce, cipolla frita e salsa barbecue servito con patatine fritte e secondo disponibilità

Scottona Fleisch Burger mit hausgemachten Brot, Schweinebacke, Cheddarkäse, Radicchio, panierte Zwiebel und Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites (falls verfügbar)

Scottona beef Burger with homemade bread, pork cheek, cheddar, radicchio, breaded onion and barbecue sauce served with French fries (according to availability)

I SECONDI

DI PESCE

BRANZINO ALLE BRACI € 15

Seebarsch vom grill
Grilled seabass

FRITTO MISTO DI PESCE € 15

Gemischtes Frittierte Fische
Mixed fried fish

**IL POLPO FRITTO, CICORIA SALTATA AGLIO OLIO
E FONDENTE DI ZUCCA** € 14

Gebratener Tintenfisch mit sautiertem
Knoblauchöl Chicorée und Kürbissauce
Fried octopus with sautéed
garlic oil chicory and pumpkin sauce

**IL POLPO ALLE BRACI
CON FAGIOLINI CORNETTI** € 13.5

Gegrillte Krake
Grilled Octopus

**FILETTO DI SALMONE DORATO AL MISO
E FAGIOLINI CORNETTI** € 15

Lachsfilet in Miso mit Grüne Bohnen
salmon fillet in miso with green beans

I GAMBERI MAZZANCOLLE GRIGLIATI € 16

Gegrillte Garnelen
Grilled prawns

I SECONDI

DI CARNE

LA TAGLIATA DI BUFALA ALLE BRACI CON PATATE SALTATE.....€ 16

Gegrillt schnitt Büffel mit Kartoffeln
Grilled sliced of buffalo with baked potatoes

LA COSTATA DI SCOTTONA ALLE BRACI (450 GR)€ 18.5

Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef

IL FILETTO DI SCOTTONA AL PEPE.....€ 19.5

Scottona Rindfleisch filet mit pfeffer
Scottona beef fillet with pepper

**IL POLLETTO NOSTRANO DORATO AL FORNO
CON PATATE FRITTE E MAIONNAISE AL CURRY€ 13.5**

Gebacken Hahn mit Pommes Frites und Mayonnaise mit Curry
Baked cockerel with French Fries and mayonnaise with curry

**LA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE,
GRANDE E CON L'OSSO (550 GR)€ 17**

Kalbsschnitzel mit Knochen - Bone-in veal cutlet

LA FORCA SARACENA PER 2 PERSONE (SECONDO DISPONIBILITÀ)€ 31

Sarazenen-Galgen für 2 Personen (falls verfügbar)
Saracen gallows for 2 persons (according to availability)

**LA PIETRA LAVICA DI PICANHA NOSTRANA
E VERDURE CRUDE (PIATTO DA CUOCERE A TAVOLA)€ 16**

Roher Picanha und Gemüse für sich selbst auf Lavastein gekocht
Raw Picanha and vegetables for yourself cooked on lava stone

LE INSALATONE ED I PIATTI UNICI

LA SAN DANIELE€ 13

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!**

INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA (SECONDO DISPONIBILITÀ) ...€ 5

Römischer Puntarelle-Salat (falls verfügbar) - Roman puntarelle salad (according to availability)

RADICCHIO DI CAMPO O CIME DI RAPA SALTATE AGLIO OLIO ...€ 5

Radicchio oder Cime di Rapa mit Knoblauch und Öl
Radicchio or cime di rapa with garlic and oil

CARDI IN UMIDO AL POMODORO€ 5

Cardi mit Tomaten - Cardi with tomato

ZUCCA GRATINATA AL FORNO€ 5

Gratin Kürbis - Gratin pumpkin

PATATE FRESCHE AL FORNO€ 5

Ofenkartoffeln - Baked potatoes

PATATE OLANDESI FRITTE€ 4.5

Pommes Frites - French-fried

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€ 7

Würstchen - Frankfurter

LA BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE.....€ 7

Baby Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

Baby chicken cutlet with french-fried potatoes

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

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,
guancia 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 fumé
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, 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€ 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



