

The background of the page is decorated with stylized palm fronds in various shades of green, positioned in the corners and along the sides, creating a tropical and elegant atmosphere.

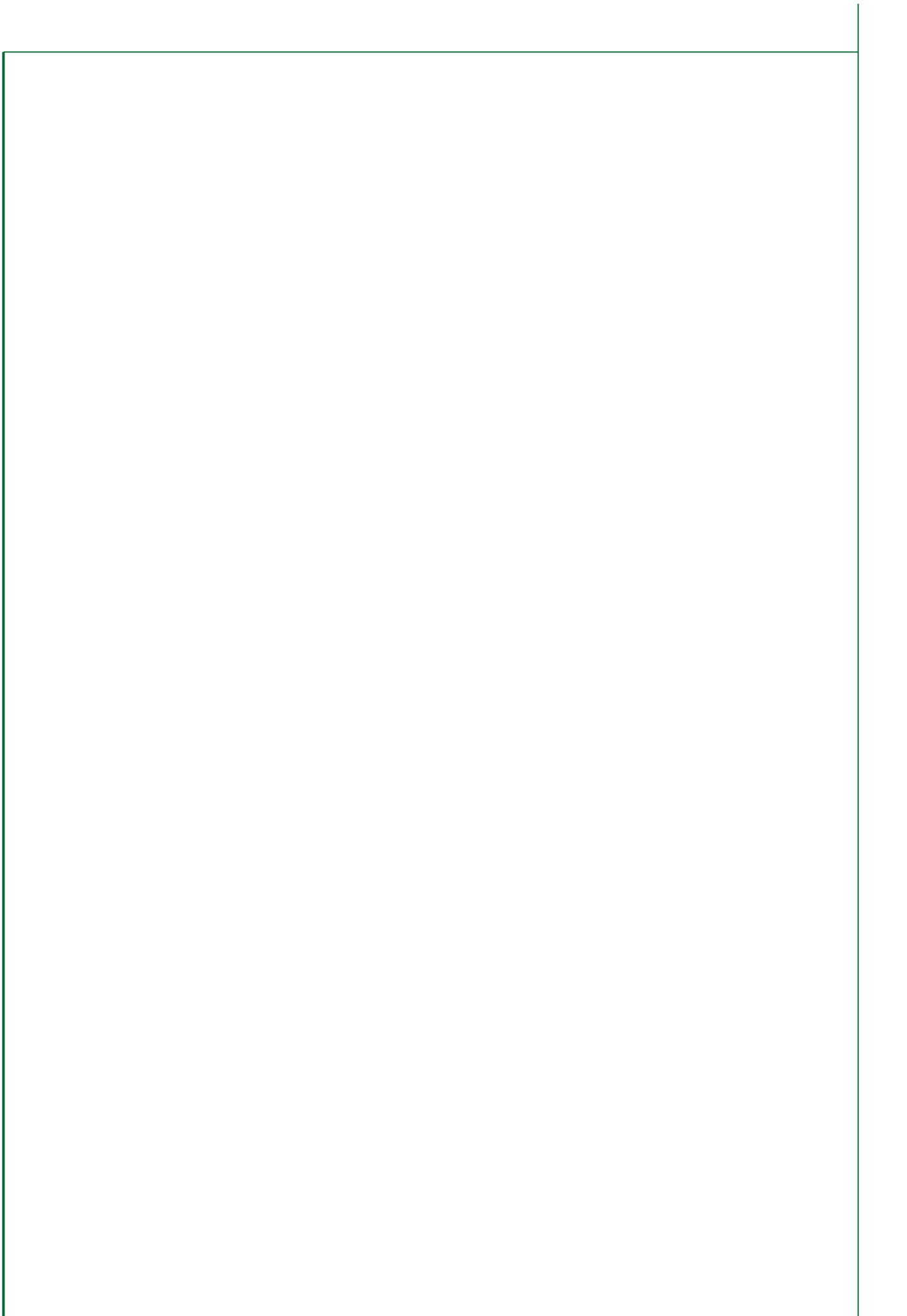
La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT





RAW BAR

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 4.5

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

GAMBERI ROSSI 1 PZ € 4

Sizilianisches rotes Garnelen
Sicilian red prawn

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Scampi Irland - Scampi Ireland

SASHIMI DI RICCIOLA HIRAMASA

LEMON SOY SAUCE E JALAPENO € 18

Hiramasa Amberjack-Sashimi Zitronen-Sojasauce und Jalapeno
Hiramasa amberjack sashimi lemon soy sauce and jalapeno

TARTARE DI SCAMPI IRLANDA E GAMBERI ROSSI € 28

Irisches Scampi-Tartar und rote Garnelen
Irish scampi tartare and red prawns

DAL MARE

CATALANA DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 24

Mazzancolle-Garnelen Catalana
Mazzancolle prawn catalana

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO ADRIATICO € 19

Frittierter Adria-Tintenfisch
Fried Adriatic baby squid

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME,

PUREE ROBUCHON, ZUCCA E CAPPERI FRITTI € 18

Mit Honig und Limette gedünsteter Oktopus, Robuchon-Püree, Kürbis und gebratene Kapern
Octopus braized with honey and lime, robuchon puree, pumpkin and fried capers

SAUTÉE DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

VERDURE DI STAGIONE

SONO LE VERDURE DISPONIBILI SECONDO MERCATO

CAVOLFIORE INTERO ARROSTO E SALSA TAHINA € 14

Gerösteter Blumenkohl und Tahinisauc
Roasted cauliflower and tahini sauce

INSALATA DI RADICCHIO ALLA SENAPE € 6

Senf-Radicchio-Salat
Mustard radicchio salad

ZUCCA BRASATA € 6

Kürbis gezeitet
Breated pumpkin

BROCCOLETTO FIOLARO € 6

Fiolaro-Brokkoli
Fiolaro broccoli

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 6

Roman Puntarelle
Roman Puntarelle

CARCIOFI FRITTI € 8

Frittiert Artischocken
Fried artichokes

PUREE DI PATATE ALLA ROBUCHON € 7

Robuchon-Kartoffelpüree
Robuchon mashed potatoes

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

LE ECCELLENZE DAL BANCO

ACCIUGHE SAN FILIPPO 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 23

San Filippo Sardellen 5 Stück, Pan Brioche und Butter
San Filippo anchovies 5pcs, pan brioche and butter

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 16

Scottona-Tartar - Steak tartare

CRUDO DI PARMA 30 MESI "RULIANO"

E BURRATA DI BUFALA NOSTRANA € 16

30 Monate gereifter roher Parmaschinken und lokale Büffel-Burrata Käse
Raw Parma ham aged 30 months and local buffalo burrata cheese

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16

Haus-Caesar-Salat - House caesar salad

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO

ED INTERNAZIONALI € 18

Auswahl an lokalen und international Käsesorten
Selection of local and international cheeses

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI,

STRACCIATELLA E DATTERINO € 18

Focaccia mit rohem Schinken 30 Monate alt, Stracciatella und Datterino tomaten
Focaccia with raw ham aged 30 months, stracciatella cheese and datterino tomatoes

MARINARA, ACCIUGHE DI CETARA,

BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 16

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

I PRIMI

GNOCCHETTI GAMBERI MAZZANCOLLE,
DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 16

Gnocchi mit Garnelen, Datterino-Tomaten
und geräuchertem Burrata Käse

Gnocchi with shrimps, datterino tomatoes
and smoked burrata cheese

SPAGHETTO "MANCINI" AI LUPINI DI MARE € 17

„Mancini“-Spaghetti mit Seelupinen
"Mancini" spaghetti with sea lupins

SPAGHETTONI AL SUGO DI SCAMPI,
CARCIOFI E BOTTARGA € 23

Spaghettoni mit Scampi, Artischocken und Bottarga-Sauce
Spaghettoni with scampi, artichoke and bottarga sauce

BIGOLI ALLA GRICIA,
PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 14

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

TORTELLI DI VALEGGIO ALL'ANATRA,
BURRO FUSO E SALVIA € 14

Valeggio-Tortelli mit Ente, zerlassener Butter und Salbei
Valeggio tortelli with duck, melted butter and sage

RIGATONI "MANCINI" ALLA CARBONARA € 15

Rigatoni mit Carbonara-Sauce
Rigatoni pasta with Carbonara sauce

DALLA CUCINA

BRANZINO INTERO ALLA PIASTRA € 17

Seebarsch vom grill
Grilled seabass

POLPO FRITTO FONDENTE DI ZUCCA
E POLVERE DI N'DUJA € 18

Gebratener Oktopus
mit Kürbiscreme und Nduja-Pulver
Fried octopus
with pumpkin cream and n'duja powder

FILETTO DI SALMONE AL MISO,
HUMMUS E LATTUGA ROMANA € 18

Lachsfilet mit Miso, Hummus und Salat-Romana
Salmon fillet with miso, hummus and romaine lettuce

GRAN FRITTO DI PESCE DELLA CASA € 28

Gemischter frittierter Meeresfisch
Mixed fried sea fish

FILETTO DI RICCIOLA MEDITERRANEA,
GLACE AL PONZU

E BROCCOLETTO DI CUSTOZA € 25

Gebratenes Amberjack-Filet,
Ponzu Glace und Custoza-Brokkoli
Seared amberjack fillet, ponzu glaze
and custoza broccoli

POLLETTO NOSTRANO

CON PATATE FRITTE E SALSA JERK € 16

Gebratenes Hähnchen, Pommes Frites und Jerk-Sauce
Roast chicken, fried potatoes and Jerk sauce

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 500/600 GR CIRCA € 26

Kalbsschnitzel mit Knochen - Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA

CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)* € 16

GUANCIALE, CHEDDAR, CIPOLLA FRITTA, LATTUGA, SALSA BBQ
Bacon, Cheddar Käse, frittierte zwiebel, salat, BBQ soße serviert mit Pommes Frites
Bacon, cheddar, fried onion, lettuce, BBQ sauce served with french fries

LE CARNI

SELEZIONE DI CARNI DI ALTISSIMA QUALITÀ
COTTE A LEGNA E CARBONE

SELECTION OF HIGH QUALITY MEATS
COOKED ON WOOD AND CHARCOAL

TUTTE LE CARNI VENGONO ACCOMPAGNATE DA PATATE ARROSTO
TUTTE LE CARNI VENGONO ACCOMPAGNATE DA PATATE ARROSTO

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI

CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 24.5

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet mit Pommes Frites und Chimychurry Soße
Grilled scottona beef fillet with french fries and chimychurry sauce

COSTATA DI SCOTTONA 50 GG DI FROLLATURA 450/500 GR € 45

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

TAGLIATA DI FRISONA DOLOMITICA 50 GG DI FROLLATURA € 28

Aufgeschnittenes Dolomitenfrisona-fleisch (50 days dry aged)
Dolomite Frisona sliced meat (50 days dry aged)

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.

LA MARINARA € 7

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 € 9

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 € 9

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

LA CAPRICCIOSA € 9.5

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 € 8.5

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

LA SICILIANA € 9

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 € 9

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 € 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

LA CACIO E PEPE € 9.5

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 € 9.5

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 € 9.5

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 € 10

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 € 9.5

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 € 12

Bufala, fiordilatte, crema tartufata, petto d'oca fumé
Bufala käse, Fiordilatte Käse, Trüffelcreme, geräucherter Gänsebrust
Bufala cheese, Fiordilatte cheese, truffle cream, smoked goose breast

LA SPALLA COTTA E TALEGGIO DI BUFALA € 10

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 € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, porchetta, cipolla caramellata
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gorgonzola Käse, Porchetta, karamellisierte Zwiebeln
Tomato pulp, fiordilatte cheese, gorgonzola cheese, porchetta, caramelized onion

LA SFIZIOSA € 9.5

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 € 13

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 € 12

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 € 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

UN SALTO NEL PASSATO

TORTA AL FORMAGGIO DELLA CASA € 8

TORTA DELLE ROSE E ZABAIONE € 6

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA MADAGASCAR
E CARMELLO FUSO € 7

CREME BRULÉE AL PISTACCHIO € 6

TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA CANNELLA € 6

SORBETTO AL LIMONE € 4.5

IL GELATO AL LATTE DI MALGA € 8

MONTATO IN CASA AL MOMENTO

ACCOMPAGNATO DA SALSA AL CARMELLO,
CIOCCOLATO E FRAGOLE

FINE PASTO E DESSERT

TUTTI I VINI DOLCI SARANNO SERVITI AL CORAVIN
ED I DOSAGGI SARANNO QUELLI
DI UN VINO DA DESSERT

SAUTERNES 0,375 L € 9/32
CHATEAU LARIBOTTE (FRANCIA)

TOKAJ LATE HARVEST 0,5 L € 8/40
FULEKY I (UNGHERIA)

PASSITO BEN RYE 0,375 L € 10/40
DONNAFUGATA

BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA € 16/90
MARCO DE BARTOLI

VECCHIO SAMPERI "PERPETUO" €15/80
MARCO DE BARTOLI

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).



