

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



## 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

SASHIMI DI RICCIOLA € 18

Amberjack-Sashimi - Amberjack sashimi

TARTARE DI TONNO ROSSO Balfegò € 21

Tartar vom Roten Thunfisch

Red tuna tartare

## DAL MARE

COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 16

Krabbencocktail - Shrimp and prawn cocktail

INSALATA DI POLPO € 16

Oktopussalat - Octopus salad

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO € 19

Frittierter Tintenfisch - Fried baby squid

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME € 18

Honig und Limette gedünsteter Oktopus

Octopus brazed 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 im römischen Stil  
Roman-style puntarelle

### INSALATA DI RADICCHI ALLA SENAPE € 6

Senf-Radicchio-Salat  
Mustard radicchio salad

### CARCIOFI FRITTI € 8

Frittierte Artischocken - Fried artichokes

### TACCOLE SALTATE € 6

Gebratene Zuckerschoten  
Sautéed snow peas

### ASPARAGI € 7

Spargel  
Asparagus

### ZUCCHINE ALLA GRIGLIA MARINATE € 6

Gegrillte marinierte Zucchini  
Marinated Grilled Zucchini

### PUREE DI PATATE ALLA ROBUCHON € 7

Robuchon-Kartoffelpüree  
Robuchon mashed potatoes

### PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

## LE ECCELLENZE DAL BANCO

UOVO POCHÉ, PURE ROBUCHONN E ASPARAGI € 19

Pochiertes Ei, Robuchon-Püree und Spargel  
Poached egg, puree robuchon and asparagus

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

30 Monate gereifter roher Parmaschinken und Burrata Käse  
Raw Parma ham aged 30 months and burrata cheese

CULATELLO DI ZIBELLO "DALLATANA" € 19

Culatello von Zibello - Culatello of Zibello

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

CAESAR SALAD DELLA CASA € 16

Haus-Caesar-Salat - House caesar salad

## 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

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 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

BIGOLI ALLA GRICIA,

PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 15

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

MEZZE MANICHE AL PESTO € 15

Mezze Maniche mit Pesto  
Mezze Maniche with Pesto sauce

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 € 18  
Gegrillter Oktopus  
Grilled octopus

FILETTO DI SALMONE AL MISO,  
E ASPARAGI € 19  
Lachsfilet mit Miso und Spargel  
Salmon fillet with miso and asparagus

CATALANA  
DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 24  
Mazzancolle-Garnelen Catalana  
Mazzancolle prawn catalana

GRAN FRITTO DI PESCE  
DELLA CASA € 28  
Gemischter frittierter Meeresfisch  
Mixed fried sea fish

## LE CARNI

POLLETTO NOSTRANO

CON PATATE FRITTE € 18

Gebratenes Hähnchen und Pommes Frites  
Roast chicken and fried potatoes

COTOLETTA DI VITELLO

CON L'OSSO € 26

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 € 45

“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 € 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 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

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

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 € 10

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 € 10

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 € 10

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 € 10

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 fumeé  
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 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 € 10

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

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 Dienstabenden 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).



