

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



RAW BAR

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 4

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

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 4

Sizilianisches rotes Garnelen
Sicilian red prawn

TARTARE DI SALMONE € 16

Lachstatar
Salmon Tartare

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA € 21

Tartar von sizilianischen roten Garnelen,
Mozzarella und Basilikumgelee
Sicilian red prawn tartare, mozzarella and basil gelée



DAL MARE

POLPO BRASATO,
BABAGANOUSH DI MELANZANE,
CAPPERI FRITTI E CHIPS DI POMODORO € 16

Geschmorte Krake, Auberginen-Babaganoush,
frittierte Kapern und Tomatenchips
Braised octopus, eggplant babaganoush,
fried capers and tomato chips

COCKTAIL DI GAMBERI MAZZANCOLLE

80'S STYLE € 14

80's style Garnelen-Cocktail
80's style prawn cocktail

CARPACCIO DI POLPO CON GEL AL LIMONE
E CAPPERI DI PANTELLERIA € 16

Oktopus-Carpaccio mit Zitronengel und Pantelleria-Kapern
Octopus carpaccio with lemon gel and Pantelleria capers

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 14

Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce
Sautéed mussels with spicy tomato sauce

ANTIPASTI DALL'ORTO

PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE € 9

Pinzimonio aus frischem Gemüse - Pinzimonio of fresh vegetables

PARMIGIANA DI MELANZANE PERLINE € 13

Auberginen Parmigiana - Eggplant parmigiana

CAPRESE DI POMODORI CAMONI E BURRATA € 12

Caprese mit Camoni-Tomaten und Burrata-Käse
Caprese with Camoni tomatoes and burrata cheese

CEASAR SALAD, POLLO FRITTO, GUANCIALE,
ABBONDANTE MAIONNAISE FATTA IN CASA E PARMIGIANO € 16

Caesar Salad, Brathähnchen, Bacon mit hausgemachte Mayonnaise und Parmesan
Caesar salad, fried chicken, bacon with homemade mayonnaise and parmesan



DAL BANCO

CRUDO DI PARMA "RULIANO" ^{24 MESI} E BURRATA DI BUFALA € 14

Parmaschinken mit Büffel Burrata - Parma ham with buffalo burrata

CRUDO DI PARMA "RULIANO" ^{24 MESI} E MELONE € 14

Parmaschinken mit Melone - Parma ham with melon

ACCIUGHE "SAN FILIPPO" ^{5 PZ} PAN BRIOCHE E BURRO € 18

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

TATAKI DI FILETTO DI MANZO E SHISO PONZU ALLO ZENZERO € 15

Rinderfilet-Tataki und Ingwer Shiso Ponzu - Beef fillet tataki and ginger shiso ponzu

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 16

Scottona Rindertartar - Scottona beef tartare

PATANEGRA DI BELLOTA JOSELITO

CON "PAN Y TOMATE" € 23

Patanegra Joselito Schinken mit "Pan y Tomate" - Patanegra Joselito ham with "Pan y Tomate"

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLE NOSTRE MALGHE ED INTERNAZIONALI € 16

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

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE
IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RULIANO ^{24 MESI,}
STRACCIATELLA E DATTERINO € 18

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, 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



CARTA DELLE VERDURE

PUREE DI PATATE ALLA ROBOUCHON € 6

Robuchon Kartoffelpüree
Robuchon mashed potatoes

FAGIOLINI CORNETTI FREDDI, AGLIO E MENTA € 6

Kalte grüne Bohnen, Knoblauch und Minze
Cold green beans, garlic and mint

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 6

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

CAPONATA DI MELANZANE € 6

Auberginen Caponata - Eggplant caponata

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln
Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

I PRIMI

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

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO € 14

Nudeln mit Kaninchenragout
Pasta noodles with rabbit ragout

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA FARAONA,
SPUMA DI CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE € 14

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

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 ALLE VONGOLE SUPER
E BOTTARGA DI MUGGINE € 16

Spaghetti mit Muscheln und Meeräsche Bottarga
Spaghetti with clams and mullet bottarga

LINGUINE AL SUGO DI SCAMPI, LIMONE E PEPERONCINO € 18

Linguine with shrimp, lemon and chilli sauce
Linguine mit Garnelen, Zitrone und Chilisauc



DALLA CUCINA

POLPO FRITTO E CICORIA

SPADELLATA ALLA N'DUJA € 17

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

FRITTURA MISTA DI PESCE € 18

Gemischter frittierte Fisch
Mixed fried fish

FILETTO DI SALMONE, FAGIOLINI CORNETTI
E ROBIOLA AL WASABI € 17

Lachsfilet mit grüne Bohnen und Wasabi-Robiola
Salmon fillet with green beans and wasabi robiola

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 900/1000 GR CIRCA
PARMIGIANO VACCHE ROSSE E POMODORO DATTERINO € 23

Kalbsschnitzel mit Knochen, Parmesan-Käse und Datterino-Tomaten
Veal cutlet with bone, Parmesan cheese and datterino tomatoes

BURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)* € 14

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



DAL CAMINO COTTI A FUOCO DIRETTO

GAMBERI MAZZANCOLLE "JUMBO" € 21

"Jumbo" Garnelen - "Jumbo" prawns

POLPO ALLE BRACI € 16

Gegrillter Oktopus - Grilled octopus

BRANZINO INTERO € 17

Seebarsch vom grill - Grilled seabass

POLLETTO NOSTRANO DISSOSSATO CON PATATE FRITTE E SALSA PICCANTE € 15

Gebratenes knochenloses Hähnchen, Pommes Frites und scharfer Soße - Roast boneless chicken, fried potatoes and spicy sauce



LE CARNI

FIorentINA DI SCOTTONA 1.2 KG € 60

Florentiner Steak von Scottona - Scottona Florentine steak

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS "TEYS" E PURÈ ROBUCHON 300 GR € 32

Black Angus Teys Entrecôte und Robuchon-Püree - Black Angus Teys Entrecôte and robuchon puree

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 22

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet mit Pommes Frites und Chimychurry Soße

Grilled scottona beef fillet with french fries and chimychurry sauce

COSTATA DI SCOTTONA FROLLATA 30 GG ALLE BRACI € 21

Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef

LA PIETRA LAVICA DI BLACK ANGUS IRLANDA
CON CHIPS DI PATATE E SALSE FATTE IN CASA € 23

Lavastein mit Black Angus Ireland, Kartoffelchips und hausgemachten Saucen
Lava stone with Black Angus Ireland, potato chips and homemade sauces

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 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 PORCHETTA € 10

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 € 9.5

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

CREME CARAMEL
CON CARAMELLO FATTO IN CASA € 6

TORTA DELLE ROSE E ZABAIONE € 6

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA MADAGASCAR
E CARAMELLO FUSO € 6

CREME BRULÈE AL PISTACCHIO € 6

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CANNELLA € 6

GELATO ALLA VANIGLIA, UVETTA SOTTO SPIRITO,
SAN MARZANO "BORSCI" E SBRISOLONA € 6

COPPA DI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GELATO € 7

SORBETTO AL LIMONE € 4.5



FINE PASTO E DESSERT

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

MOSCATO D'ASTI • EMILIO VADA € 5/23

PASSITO DI SOAVE • TESSARI € 8/45

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

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

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

BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA • MARCO DE BARTOLI € 16/90

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

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 € 2.5



