

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT



RAW BAR

OSTRICHE "UTAH" BEACH SPECIAL 1 PZ € 3.5

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

GAMBERI ROSSI MAZARA 1 PZ € 4

Sizilianisches rotes Garnelen - Sicilian red prawn

CARPACCIO DI SALMONE "SOCKEYE" PANE E BURRO € 16

Lachscarpaccio "Sockeye" Brot und Butter
Salmon carpaccio "Sockeye" bread and butter

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA € 18

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

TARTARE DI SALMONE, MANGO VERDE E ROBIOLA AL WASABI € 15

Lachstatar, grüne Mango und Wasabi Robiola
Salmon tartare, green mango and wasabi robiola

DAL MARE

POLPO BRASATO AL MIELE DI CASTAGNO E LIME,
PUREE DI PATATE, CAPPERI FRITTI E CHIPS DI PEPERONE € 14

Geschmorter Oktopus mit Kastanienhonig und Limette,
Kartoffelpüree, gebratene Kapern und Pfefferchips
Braised octopus with chestnut honey and lime,
mashed potatoes, fried capers and pepper chips

CALAMARI SPADELLATI, AGLIO, LIMONE E PREZZEMOLO € 13.5

Sautierter Tintenfisch mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie
Sautéed squid with garlic, lemon and parsley

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE ANNI 80
E SALSA ROSA ALLA VODKA € 13

80er Jahre Garnelencocktail und rosa Wodkasauce
80's prawn cocktail and pink vodka sauce

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 13

Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce
Sautéed mussels with spicy tomato sauce

ANTIPASTI DALL'ORTO

UOVO DI GALLINA POCHÉ, PORCINI,
TERRA DI CARDONCELLI E E FONDENTE DI PARMIGIANO € 14

Poché Hühnerei, Steinpilze, Cardoncelli und Parmesanfondue
Poché chicken egg, porcini mushrooms, cardoncelli and Parmesan fondue

INSALATA DI PUNTARELLE,
AGLIO FRESCO, ACCIUGHE E LIMONE € 8

Puntarelle-Salat, frischer Knoblauch, Sardellen und Zitrone
Puntarelle salad, fresh garlic, anchovies and lemon

CARCIOFI FRITTI E GRANA DI "VACCHE ROSSE" € 12

Gebratene Artischocken und "Vacche Rosse" Parmesan
Fried artichokes and "Vacche Rosse" parmesan

CEASAR SALAD, ACCIUGHE DI CETARA, POLLO BBQ,
ABBONDANTE MAIONNAISE FATTA IN CASA E PARMIGIANO € 14

Caesar-Salat, Cetara-Sardellen, BBQ Chicken, hausgemachte Mayonnaise und Parmesan
Caesar salad, cetara anchovies, bbq chicken, homemade mayonnaise and parmesan

DAL BANCO

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E BURRATA DI BUFALA € 13.5

Parmaschinken mit Büffel Burrata - Parma ham with buffalo burrata

ACCIUGHE "SAN FILIPPO" 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 15

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

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 15

Scottona Rindertartar - Scottona beef tartare

SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ € 28

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI, PROSCIUTTO DI PATANEGRA JOSELITO, CECINA DE LEON
Parmaschinken im Alter von 24 Monaten, Patanegra Joselito Schinken, Cecina de Leon
Parma ham aged 24 months, Patanegra Joselito ham, Cecina de Leon

SELEZIONE DI FORMAGGI
DELLE NOSTRE MALGHE ED INTERNAZIONALI € 15

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

FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RULIANO ^{24 MESI,}
STRACCIATELLA E DATTERINO € 15

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 ALLE ACCIUGHE CANTABRICO,
BUFALA, POLPA DI POMODORO, ORIGANO € 13

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

CARTA DELLE VERDURE

PUREE DI PATATE ALLA ROBOUCHON € 5

Robuchon Kartoffelpüree
Robuchon mashed potatoes

ZUCCA ARROSTO € 5

Gerösteter Kürbis
Roasted pumpkin

VERZA E GUANCIALE € 5

Kohl und Speck
Cabbage and bacon

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 5

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

CARDONCELLI € 6

Cardoncelli - Cardoncelli

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln
Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites
French fries

I PRIMI

TAGLIOLINI AL BURRO FUSO E TARTUFO NERO DEL BALDO € 15

Tagliolini mit zerlassener Butter und schwarzem Baldo-Trüffel - Tagliolini with melted butter and Baldo black truffle

BIGOLI ALLA GRICIA, PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 13

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

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO € 13

Nudeln mit Kaninchenragout - Pasta noodles with rabbit ragout

TORTELLI DI VALEGGIO ALLA ZUCCA E BURRO FUSO € 13

Valeggio Tortelli gefüllt mit Kürbis und geschmolzener Butter - Valeggio tortelli stuffed with pumpkin and melted butter

BIGOLI AI RICCI DI MARE (SECONDO DISPONIBILITÀ) € 16

Bigoli mit Seeigeln - Bigoli with Sea Urchins

GNOCCHETTI GAMBERI MAZZANCOLLE, DATTERINO E BURRATA AFFUMICATA € 15

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 € 14

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

BIGOLI ALL'ASTICE € 18

Hummer Bigoli - Lobster bigoli

DALLA CUCINA

POLPO FRITTO E PANZANELLA € 16

Frittierte Krake mit Panzanella - Fried octopus with panzanella

FRITTURA MISTA DI PESCE € 16

Gemischter frittierte Fisch - Mixed fried fish

FILETTO DI SALMONE AL MISO, PAK CHOI BRASATO E ROBIOLA AL WASABI € 16

Lachsfilet mit Miso, geschmortem Pak Choi und Wasabi-Robiola

Salmon fillet with miso, braised pak choi and wasabi robiola

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 700 GR € 21

Kalbsschnitzel mit Knochen - Veal cutlet with bone

BURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE (DISPONIBILITÀ LIMITATA)* € 13

Guanciale, cheddar, cipolla fritta, lattuga, salsa BBQ

Bacon, Cheddar Käse, frittierte zwiebel, salat, BBQ söße serviert mit Pommes Frites

Bacon, cheddar, fried onion, lettuce, BBQ sauce served with french fries

DAL CAMINO

COTTI A FUOCO DIRETTO

GAMBERI MAZZANCOLLE "JUMBO" € 18

"Jumbo" Garnelen - "Jumbo" prawns

POLPO ALLE BRACI € 16

Gegrillter Oktopus - Grilled octopus

BRANZINO INTERO € 16.5

Seebarsch vom grill - Grilled seabass

POLLETTO NOSTRANO INTERO
CON PATATE FRITTE E SALSA PICCANTE € 15

Gebratenes Hähnchen mit Pommes Frites und scharfer Soße
Roast chicken with fried potatoes and spicy sauce

SECRETO DI MAIALINO IBERICO BBQ,
COLESLAW E CHIPS DI PATATE € 18

Spanisches Schweinefleisch BBQ, Krautsalat und Pommes Frites
Spanish pork BBQ, Coleslaw and chips

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS "TEYS"
E PATATE ARROSTO 300 GR € 32

Black Angus Entrecôte "Tey's" und geröstete Kartoffeln
Black Angus Entrecôte "Tey's" and roast potatoes

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI E CHIMYCHURRY € 21

Gegrillt Scottona Rindfleisch filet und Chimychurry Soße
Grilled scottona beef fillet and chimychurry sauce

COSTATA DI SCOTTONA FROLLATA 30 GG ALLE BRACI € 20.5

Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef

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.

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 € 7

Polpa di pomodoro, fiordilatte
Tomatenmark, Fiordilatte Käse - Tomato pulp, fiordilatte cheese

LA BUFALA € 8

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 € 8

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

LA CAPRICCIOSA € 8.5

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

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

LA SICILIANA € 8

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 € 8

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 € 8

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

LE CREATIVE...

LA CACIO E PEPE € 8.5

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 € 8.5

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 € 8.5

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 GORGIO € 9.5

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

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 € 10

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 € 9

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 € 9.5

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 € 9

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 € 11

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 € 11

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 € 11

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

Pannacotta al cioccolato bianco con amarena Fabbri € 6

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia Madagascar
e caramello fuso € 6

Creme bruleè al pistacchio € 6

Torta di mele con gelato alla cannella € 6

Gelato al cocco, San Marzano "Borsci" e sbrisolona € 5

Sorbetto al limone € 4.5



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



