

# *La Bohème*

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT



## 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

CARPACCIO DI SCAMPI,  
CAPPERI E RIDUZIONE AL MARSALA € 18

Scampi-Carpaccio, Kapern und Marsala-Reduktion  
Scampi carpaccio, capers and marsala reduction



## DAL MARE

POLPO BRASATO AL MIELE E LIME,  
PURÈ ROBUCHON E CAPPERI FRITTI € 16

Geschmorter Tintenfisch mit Honig und Limette,  
Robuchon-Püree und gebratene Kapern  
Braised octopus with honey and lime,  
robuchon puree and fried capers

INSALATA DI CALAMARI CACCIAROLI  
E CARCIOFI FRESCHI € 16

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

Calamari Cacciaroli und Artischockensalat  
Calamari cacciaroli and artichoke salad

INSALATA DI POLPO  
CON DATTERINI, SEDANO E OLIVE € 16

Tintenfischsalat mit Datterini-Tomaten, Sellerie und Oliven  
Octopus salad with datterini tomatoes, celery and olives

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 14

Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce  
Sautéed mussels with spicy tomato sauce

## ANTIPASTI DALL'ORTO

UOVO POCHÈ, FUNGHI SPADELLATI  
E FONDENTE DI PATATE € 16

Pochiertes Ei, sautierte Pilzen und Kartoffelcreme  
Poached egg, sautéed mushrooms and potato cream

CARCIOFI FRITTI E SCAGLIE DI GRANA VACCHE ROSSE € 13

Gebratene Artischocken und "Vacche Rosse" Parmesanflocken  
Fried artichokes and "Vacche Rosse" parmesan flakes

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 € 15

Parmaschinken mit Büffel Burrata  
Parma ham with buffalo burrata

ACCIUGHE "SAN FILIPPO" 5 PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 19

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

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 and internationally

## FOCACCE AL TEGAMINO

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE  
IDEALE DA CONDIVIDERE

CRUDO DI PARMA RULIANO <sup>24 MESI,</sup>  
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

PAK CHOI SPADELLATI € 6

Sautierter Pak-Choi - Sautéed pak choi

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 6

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

ZUCCA GRATINATA € 6

Gratiniertes Kürbis - Gratinated pumpkin

VERDURE MISTE DI STAGIONE € 6

Gemischtes Saisongemüse  
Mixed seasonal vegetables

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln - Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

## I PRIMI

RIGATONI ALLA GRICIA,  
PECORINO, GUANCIALE E PEPE € 14

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

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO € 14

Nudeln mit Kaninchenragout - Pasta noodles with rabbit ragout

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

Valeggio Tortelli gefüllt mit Ente, geschmolzene Butter und Salbei  
Valeggio tortelli stuffed with duck, melted butter and sage

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 € 16.5

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

BIGOLI ALL'ASTICE BRETONE € 25

(MEZZO ASTICE)

Bigoli-Nudeln mit bretonischem Hummer  
Bigoli pasta with Breton lobster

---



## 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, PAK CHOI  
E ROBIOLA AL WASABI € 17

Lachsfilet mit Pak-Choi und Wasabi-Robiola  
Salmon fillet with pak choi and wasabi robiola

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 900/1000 GR CIRCA  
PARMIGIANO VACCHE ROSSE E POMODORO DATTERINO € 28

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)\* € 15

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" € 23

"Jumbo" Garnelen - "Jumbo" prawns

SPIGOLA CHILENA AL MISO E MAYO AL JALAPENO € 35

Chilena Wolfsbarsch mit Miso und Mayo mit Jalapenogeschmack  
Chilena sea bass with Miso and jalapeno flavored mayo

BRANZINO INTERO € 17

Seebarsch vom grill - Grilled seabass

POLLETTO NOSTRANO DISOSSATO CON PATATE FRITTE E SALSA PICCANTE € 16

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 € 40

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

FILETTO DI SCOTTONA ALLE BRACI

CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 23

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 € 24

Gegrillte "Scottona" rindfleisch - Grilled "Scottona" beef

# 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 BRULEÈ 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



