

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

SPECIALS

IL WAGYU DI KAMICHIKU CATEGORIA A4 100 GR € 45
SERVITO SU PIETRA LAVICA DA CUOCERE AL TAVOLO

Kamichiku Wagyu A4 Kategorie 100 gr, serviert auf Lavastein zum Kochen am Tisch
Kamichiku Wagyu A4 category 100 gr, served on lava stone to be cooked at the table



IL WAGYU DI KAMICHIKU

Il gruppo Kamichiku si trova all'interno della regione di Kyusyu, nella prefettura di Kagoshima, a sud del Giappone.

Kagoshima può vantare il più grande volume di produzione in tutto il Giappone con 312.400 capi destinati alla macellazione.

Inoltre, grazie alla qualità della carne prodotta, è stata nominata la miglior prefettura per la produzione di Wagyu.

La qualità della Wagyu dipende da numerosi fattori.

Per questo Kamichiku dà un'importanza fondamentale alla cura del bestiame giorno per giorno.

L'obiettivo futuro del gruppo è quello di perseverare nella crescita dell'azienda puntando alla formazione del personale con lo scopo di diventare il miglior allevamento in Giappone.

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 TONNO ROSSO MEDITERRANEO € 16
Mediterranes Roter Thunfisch-Tartar - Mediterranean red tuna tartare



DAL MARE

TEMPURA DI OSTRICHE UTAH YUZUKU E ALGHE WAKAME € 14
Utah Yuzuku Austerntempura und Wakame Algen
Utah yuzuku oyster tempura and wakame seaweed

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

CAPELANTE BRETONI SPADELLATE, BURRO ECHIRÈ E ZACAPA € 16
Gebratene bretonische Jakobsmuscheln, Echirè-Butter und Zacapa
Sautéed Breton scallops, echirè butter and Zacapa

SAUTÉE DI COZZE ROSSO E PICCANTE € 13
Gebratene Muscheln mit würziger Tomatensauce
Sautéed mussels with spicy tomato sauce

ANTIPASTI DALL'ORTO

UOVO GARDA EGG POCHÉ, BROCCOLETTO, PARMIGIANO E CHORIZO € 15

Garda Egg poché mit Brokkoli, Parmesan und Chorizo
Garda Egg poché with Broccoli, Parmesan and Chorizo

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

TARTARE DI WAGYU KAMICHIKU, CAVIALE SIBERIAN E FOCACCIA CROCCANTE € 55

Wagyu Kamichiku Tatar, Sibirischer Kaviar und knusprige Focaccia
Wagyu Kamichiku tartare, Siberian caviar and crispy focaccia

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 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

FAGIOLI IN SALSA € 5

Bohnen in Soße - Beans in sauce

BROCCOLETTO DI CUSTOZA € 6

Custoza Brokkoli - Custoza broccoli

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 5

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

FINOCCHI GRATINATI € 5

Gratiniertes Fenchel - Gratinated fennel

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln - Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

I PRIMI

PENNETTE TURANICHE MANCINI AL PESTO DI BASILICO € 10

Mancini Pennette mit Basilikumpesto - Mancini pennette with basil pesto

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 FARAONA,
SPUMA DI CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE € 13

Valeggio Tortelli gefüllt mit Perlhuhn, Carbonara-Mousse und knusprigem Speck

Valeggio tortelli stuffed with guinea fowl, carbonara mousse and crispy bacon

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 CICORIA SPADELLATA ALLA N'DUJA € 16

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

FRITTURA MISTA DI PESCE € 16

Gemischter frittierte Fisch - Mixed fried fish

FILETTO DI SALMONE AL MISO,
CIME DI RAPA E ROBIOLA AL WASABI € 16

Lachsfilet mit Miso, Rübengrün und Wasabi-Robiola

Salmon fillet with miso, turnip greens and wasabi robiola

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO 700 GR
CHEDDAR E GUANCIALE CROCCANTE € 22

Kalbsschnitzel mit Knochen, Cheddar und knuspriger Speck
Veal cutlet with bone, cheddar and crispy bacon

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" € 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

FIORENTINA DI VACCA VECCHIA 1.2 KG € 55

Florentiner Steak von Vacca Vecchia
Florentine steak of Vacca Vecchia

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS "TEYS"

E PATATE ARROSTO 300 GR € 32

Black Angus Entrecôte "Tey" und geröstete Kartoffeln
Black Angus Entrecôte "Tey" 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

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 € 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

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 GORGO € 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 fumeé
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 CAMEL CON CAMELLO FATTO IN CASA € 6

PANNACOTTA AL CIOCCOLATO BIANCO
CON AMARENA FABBRI € 6

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO
CON GELATO ALLA VANIGLIA MADAGASCAR
E CAMELLO 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

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.



