

La Bohème

CUCINA e PIZZA - CHAMBRES



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

RAW BAR

OSTRICHE 1 PZ € 4.5

Austern - Oysters

GAMBERI ROSSI 1 PZ € 4.5

Sizilianisches rotes Garnelen

Sicilian red prawn

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Scampi Irland - Scampi Ireland

SASHIMI DI RICCIOLA

LEMON SOY SAUCE E JALAPENO € 18

Amberjack-Sashimi Zitronen-Sojasauce und Jalapeno

Amberjack sashimi lemon soy sauce and jalapeno

TARTARE DI SCAMPI IRLANDA E GAMBERI ROSSI € 28

Irisches Scampi-Tartar und rote Garnelen

Irish scampi tartare and red prawns

DAL MARE

CATALANA DI GAMBERI MAZZANCOLLE € 24

Mazzancolle-Garnelen Catalana

Mazzancolle prawn catalana

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

CAVOLFIORE ARROSTO E SALSA TAHINA € 14

Gerösteter Blumenkohl und Tahinisaucce
Roasted cauliflower and tahini sauce

CAPRESE, BURRATA E DATTERINI € 13

Caprese, Burrata und Datteltomaten
Caprese, burrata and date tomatoes

INSALATA DI RADICCHI ALLA SENAPE € 6

Senf-Radicchio-Salat
Mustard radicchio salad

ASPARAGI € 6

Spargel - Asparagus

FAGIOLINI CORNETTI E GUANCIALE € 6

Grüne Bohnen und Speck
Green beans and bacon

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA € 6

Gegrillte Zucchini
Grilled courgettes

POMODORI E CIPOLLE € 7

Tomaten und Zwiebeln
Tomatoes and onions

PUREE DI PATATE ALLA ROBUCHON € 7

Robuchon-Kartoffelpüree
Robuchon mashed potatoes

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

LE ECCELLENZE DAL BANCO

ACCIUGHE SAN FILIPPO 5PZ PAN BRIOCHE E BURRO € 23

San Filippo Sardellen 5 Stück, Pan Brioche und Butter
San Filippo anchovies 5pcs, pan brioche and butter

PATANEGRA DI BELLOTA JOSELITO € 23

Bellota patanegra joselito - Bellota patanegra joselito

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

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

30 Monate gereifter roher Parmaschinken und Melon
Raw Parma ham aged 30 months and melone

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

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,
STRACCIATELLA E DATTERINO € 18

Focaccia mit rohem Schinken 30 Monate alt, Stracciatella und Datterino tomaten
Focaccia with raw ham aged 30 months, stracciatella 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

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

Valeggio-Tortelli mit Ente, zerlassener Butter und Salbei
Valeggio tortelli with duck, melted butter and sage

RIGATONI "MANCINI" ALLA CARBONARA € 16

Rigatoni mit Carbonara-Sauce
Rigatoni pasta with Carbonara sauce

DALLA CUCINA

BRANZINO INTERO ALLA PIASTRA € 17

Seebarsch vom grill
Grilled seabass

POLPO ALLA PIASTRA,
ROBUCHON E PICO DE GALLO € 18

Gegrillter Oktopus,
Robuchon und Pico de Gallo
Grilled octopus,
Robuchon and pico de gallo

FILETTO DI SALMONE AL MISO,
HUMMUS E ASPARAGI € 18

Lachsfilet mit Miso, Hummus und Spargel
Salmon fillet with miso, hummus and asparagus

GRAN FRITTO DI PESCE DELLA CASA € 28

Gemischter frittierter Meeresfisch
Mixed fried sea fish

FILETTO DI RICCIOLA, BABAGANUSH
E VERDURE DI STAGIONE € 25

Gebratenes Amberjack-Filet, Babaganush
und Gemüse der Saison
Seared amberjack fillet, Babaganush
and seasonal vegetables

POLLETTO NOSTRANO

CON PATATE FRITTE E SALSA JERK € 16

Gebrautes Hähnchen, Pommes Frites und Jerk-Sauce
Roast chicken, fried potatoes and Jerk sauce

COTOLETTA DI VITELLO

CON L'OSSO 500/600 GR CIRCA € 26

Kalbschnitzel 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

LE CARNI

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

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, guanciaie 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

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.

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).



