

# BOHÈMIEN

BIÈRE & CUISINE

## MENU

### PRIMO DEL GIORNO 7

(RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF)

# AMOUSE-BOUCHE

## PATATA SILANA RUSTICA

SERVITA CON SALSA BOHEMIEN O FONDUTA CACIO E PEPE 4

## CHICKEN STRIPS

POLLO MARINATO 24 ORE IN CROSTA DI SESAMO  
ACCOMPAGNATO DA MOSTARD MAIO 6

## NACHOS

CON GUACAMOLE.  
CHEDDAR FUSO E FRIJOLES 5

## PECORINO CROCCANTE

SERVITO CON MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA 6

## PULLED CROCK 3PZ

CROCCANTI BOCCONCINI DI PULLED PORK  
PANATI NEI CORNFLAKES. SERVITI CON  
CHEDDAR FUSO E BACON CROCCANTE 5

## ARANCINI ZUCCA E ARANCIA

3PZ 5

# ENTRÉE

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

DELIZIOSO TAGLIERE COMPOSTO DA PRESIDI SLOW FOOD  
E CERTIFICAZIONI DOP E IGP ACCOMPAGNATO DA FOCACCIA CALDA 15

## DEGUSTAZIONE BOHEMIEN

ELEMENTI CALDI E FREDDI DALLA CUCINA A CURA DELLO CHEF 10

## PATATA AFFUMICATA AL BBQ

CON FONDUTA DI CHEDDAR BACON CROCCANTE 5

## TARTARE DI MANZO FASSONA

CON TUORLO D'UOVO MARINATO,  
CIPOLLA DI TROPEA, MOSTARDA IN GRANI E CAPPERI 12

## HUMMUS DI CECI

SERVITO CON CROSTINI DI PANE  
AL ROSMARINO E SALSA ALLO YOGURT 5

# CARNE

**POLLETTO ALLA OBELIX:** 16

POLLETTO RUSPANTE ALLA GRIGLIA COTTO 12 ORE.

SERVITO INTERO CON IL SUO FONDO E PATATE AL ROSMARINO

**GUANCIA DI MANZO BRASATA** 16

AL MAGLIOCCO DOLCE E CIOCCOLATO FONDENTE  
ACCOMPAGNATA DA SALSA DI LOTTI

**ORECCHIA D'ELEFANTE:** 15

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA DUE VOLTE E FRITTA

SERVITA CON PATATE SILANE

**FILETTO DI MANZO** 18

CON CREMA DI CAVOLFIORE E GUANCIALE CROCCANTE

**TAGLIATA DI CUBEROLL IRLANDESE** 16

ALLA GRIGLIA CON FUNGHI DI STAGIONE E JUS DI MANZO

**COSTATA DI SCOTTONA** 30

600GR ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE

**RIBS DI MAIALE** 14

AFFUMICATE 10 ORE E GLASSATE CON SALSA BARBECUE HOMEMADE

**PETTO D'ANATRA** 14

SCOTTATO E DEGLASSATO CON MIELE E ARANCIA

# BURGER AND SANDWICHES

**PULLED PORK** 10

BUN. SPALLA DI MAIALE COTTA 12 ORE AL BBQ.  
INSALATA DI CAVOLO CAPPUCIO E HONEY MUSTARD

**SMOKEY BURGER** 12

BUN AL FUMO. HAMBURGER DI MANZO. BUFALA AFFUMICATA.  
POMODORINI AFFUMICATI. BACON.  
CIPOLLOTTI E SALSA BBQ HOMEMADE

**AUTOMNE** 12

BUN. HAMBURGER DI MANZO. BACON CROCCANTE. VERZA BRASATA.  
FUNGHI DI STAGIONE TRIFOLATI E CREMA ALLA NDUJA

**BOHEME** 12

BUN. ICEBERG CROCCANTE. DOPPIO HAMBURGER DI MANZO.  
DOPPIO CHEDDAR. DOPPIO BACON E SALSA BOHEMIEN

**IDILO** 10

BUN. STRIPS DI POLLO IN CROSTA. CIPOLLA CARAMELLATA.  
MISTICANZA E HONEY MUSTARD

**GREENNU** 12

BUN. BURGER DI ZUCCA E PATATE. PECORINO SEMI STAGIONATO  
VALERIANA E MAIONESE AL PEPE NERO

**OCTIMIN** 13

BUN. TONNO SCOTTATO. STRACCIATELLA.  
VERDURE IN AGRODOLCE. MAIONESE AGLI AGRUMI

# PIZZE

ALCINDORO 8

POMODORO SAN MARZANO. STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO. ORIGANO.

BENOIT 5.5

POMODORO SAN MARZANO. MOZZARELLA DI AGEROLA. OLIO EVO E BASILICO.

SERGENTE DI DOGANIERI 10

MOZZARELLA DI AGEROLA. MORTADELLA. PROVOLONE GRATUGLIATO E GRANELLA DI PISTACCHIO.

RODOLFO 10

MOZZARELLA DI AGEROLA. VELLUTATA DI ZUCCHINE CALABRESI. GUANCIA BRASATA. CORALLO DI PARMIGGIANO.

PARPIGNOL 9

MOZZARELLA DI AGEROLA. PATATE LESSE SCHIACCiate. LARDO ALLE ERBE DI MONTAGNA. PAPRIKA E PINOLI.

CORRESPONDANCE 10

PROSCIUTTO CRUDO DOP. BURRATA. POMODORINI E OLIO EVO.

MA BOHEME 10

CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA. SCAMORZA AFFUMICATA. PANCETTA ARROTONDATA. ROSMARINO.

JOLIE 12

BASE MULTICEREALI. FIORDILATTE. EMULSIONE DI ALICI DEL CANTABRICO. POMODORINI ARROSTITI. NOCI SABBiate. BASILICO E OLIO AL LIMONE.

RUE MORGUE 12

MOZZARELLA DI AGEROLA. TONNO. POMODORINO AFFUMICATI. STRACCIATELLA. CIPOLLA AGRODOLCE E SEMI DI SESAMO TOSTATI.

MUSSETTE 8

MOZZARELLA DI AGEROLA. VERDURA DI STAGIONE E OLIO EVO

MIMI' 10

MOZZARELLA DI AGEROLA. SALSAICCIA DI MAIALINO. CREMA DI PATATE. PEPPERONI ARROSTITI E ROSMARINO

IMPASTO MULTICEREALI +1.5

# DESSERT

## CANNOLÒ SCOMPOSTO 5

DELIZIOSA CREMA DI RICOTTA COME DA TRADIZIONE SICILIANA ACCOMPAGNATA DA CANNOLÒ CROCCANTE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO, FRUTTA CANDITA E ZUCCHERO A VELO

## CHEESECAKE 6

MORBIDA CHEESECAKE HOMEMADE CON ALL'INTERNO YOGURT GRECO PER UN GUSTO DOLCE E LEGGERO.

VERSIONI: CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO, PISTACCHIO, NOCCIOLA

## TORTINO DI MELE 6

FRAGRANTE TORTINO DI MELE GOLDEN AL PROFUMO DI CANNELLA SERVITO CALDO ED ACCOMPAGNATO DA SQUISITO GELATO ALLA VANIGLIA. UN CONTRASTO CHE INCANTA.

## CUORE CALDO 5

TORTINO CON IMPASTO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO FONDENTE.

## TARTUFO GELATO 5

CHIEDI AL NOSTRO STAFF I GUSTI DISPONIBILI

# BIRRE ALLA SPINA

KLOSTER HELL BIONDA 4.4%

0.30 3  
0.40 4.5  
LITRO 8

LAUTERBACHER WEISSEN 5.2%

0.30 3.5  
0.50 5

TEMPELIER ROSSA 6%

0.33 4

KWAK BELGIAN STRONG ALE 8.2%

0.30 4.5

GUINNESS STOUT 4.9%

0.30 4  
0.50 5

# BIBITE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| COCA COLA 0.33CL      | 2  |
| COCA COLA ZERO 0.33CL | 2  |
| FANTA 0.33CL          | 2  |
| SPRITE 0.33CL         | 2  |
| ACQUA NATURALE        | 2  |
| ACQUA FRIZZANTE       | 2  |
| VINO AL CALICE        | 5  |
| CAFFÈ'                | 15 |

COPERTO 1.50