

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 BOHÉMIEN

ELEMENTI CALDI E FREDDI DALLA CUCINA A CURA DELLO CHEF
IO

PATATA AFFUMICATA AL BBQ

CON FONDUTA DI CHEDDARE BACON CROCCANTE 5

TARTARE DI MANZO FASSONA

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

HUMMUS DI CED

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

KDILIO

10

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

GREENNY

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 PARMIGIANO.

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 IO

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

JOLE 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' IO

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

IMPASTO MULTICEREALI +15

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