

BOHÉMIEN

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

10

PATATA AFFUMICATA AL BBQ

CON FONDUTA DI CHEDDARE BACON CROCCANTE

5

TARTARE DI MANZA 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 LOTI

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 BARBEQUE 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 CAPPUCCIO 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

IDILIO 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.

SERGEANTE DI DOGANIERI 10

MOZZARELLA DI AGEROLA. MORTADELLA. PROVOLONE GRATTUGIATO 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 10

CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA, SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA ARROTOLATA, ROSMARINO.

JOLIE 12

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

RUE MORGUE 12

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

MUSETTE 8

MOZZARELLA DI AGEROLA, VERDURA DI STAGIONE E OLIO EVO

MIMI' 10

MOZZARELLA DI AGEROLA, SALSICCIA DI MAIALINO, CREMA DI PATATE, PEPERONI ARROSTITI E ROSMARINO

IMPASTO MULTICEREALI +1.5

DESSERT

CANNOLO SCOMPOSTO 5

DELIZIOSA CREMA DI RICOTTA COME DA TRADIZIONE SICILIANA ACCOMPAGNATA DA CANNOLO 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
CAFFE'	1,5

COPERTO 1,50