



## CRUDI RAW BAR

### OSTRICHE SARDEGNA

3 San Teodoro Sardegna

### OSTRICHE FRANCESI

3 Gillardeau Francia

### GAMBERI ROSSI

3 gamberi rossi italiani di prima selezione  
3 first selection italian red shrimps

### SCAMPI

3 scampi italiani di prima selezione  
3 first selection italian scampi

### CAPESANTE

3 capesante  
3 scallops

### CEVICHE 24

orata marinata con leche de tigre, mango, cipolla rossa, coriandolo e lime  
sea bream marinated with leche de tigre, mango, red onion, cilantro and lime

### TIRADITO 26

ricciola giapponese, aji amarillo, ponzu dressing e jalapeno  
japanese amberjack, aji amarillo, ponzu dressing and jalapeno

### CARPACCIO 26

filetto di manzo con pesto di olive, capperi e acciughe  
beef fillet carpaccio with olive, caper and anchovy pesto

## PLATEAU CASA BOHEME 80

3 ostriche sardegna, 3 ostriche gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi crudi, 2 capesante  
3 sardinian oysters, 3 gillardeau oysters, 2 red prawns, 2 raw scampi, 2 scallops

## PATA NEGRA 30

100% Iberico bellota servito con pan tomate  
special spanish ham served with bread and tomato

coperto 4 euro  
cover charge 4 euro

pesce crudo abbattuto a -20° per almeno 24 ore  
raw fish chilled at -20° for at least 24 hours.

per intolleranze e allergie chiedi al tuo cameriere la lista allergeni  
for intolerances and allergies, ask your waiter for the allergen list.

# ANTIPASTI APPETIZERS

## PARMIGIANA 16

melanzane passata di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico  
eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil

## CARCIOFI 16

insalata di carciofi crudi sardi con scaglie di gran campidano  
raw artichoke salad with gran campidano cheese

## FIORI DI ZUCCHINA 18

fiori di zuccina fritti al ripieno di mozzarella e acciughe del cantabrico  
fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and cantabrian anchovies

## MOSCARDINI 18

moscardini alla diavola con polenta morbida  
devililled octopus with soft polenta

## TACOS BAJA CALIFORNIA 20

merluzzo islanda in tempura, cavolo rosso, bianco, crema di avocado e salsa tartara  
iceland cod tempura, red and white cabbage, avocado cream and tartar sauce

## CUBOTTI DI MAIALINO 20

pancia di maialino sardo cotto a bassa temperatura e chutney di mele  
sardinian pork belly cooked at low temperature and apple chutney

## ACCIUGHE DEL CANTABRICO 28

servite con pane casereccio tostato e burro di Normandia  
cantabrico anchovies served with homemade toasted bread and normandy butter

# PASTA E RISO

## RISOTTO ALLA MILANESE 22

riso carnaroli con zafferano, mantecato al burro e parmigiano  
carnaroli rice with saffron creamed with butter and parmesan

## PACCHERI 24

passata di pomodori datterini, burrata e basilico  
cherry tomato puree, burrata and basil

## PAPPARDELLE 26

pasta fresca al ragu' di cinghiale  
homemade pappardelle with wild boar ragu

## TAGLIOLINI 28

pasta fresca, scampi, carciofi e bottarga  
homemade tagliolini, scampi, artichokes and bottarga

## CALAMARATA 28

scorfano e pomodorini gialli  
calamarata with scorpion fish and yellow cherry tomatoes

## RAVIOLI CASA BOHEME 32

ripieno di cacio e pepe con tartare di gamberi rossi, lime e bottarga  
homemade ravioli filled with cacio e pepe with red prawn tartare, lime and bottarga



# PIATTI PRINCIPALI MAIN COURSES

## BABY CALAMARI 26

calamari al grill con jalapeno e salsa chimichurri  
grilled calamari with jalapeno and chimichurri sauce

## GALLETTO 26

marinato agli aromi di sardegna con patate arrosto  
marinated brick roasted cockerel with sardinian herbs and roasted potatoes

## STINCHETTO DI AGNELLO 30

cotto a bassa temperatura servito con pure di patate  
slow cooked lamb shank served with mashed potatoes

## BRASATO 30

guancetta di manzo al cannonau con polenta morbida  
braised beef cheek in cannonau with soft polenta

## BRANZINO 32

carpaccio di branzino scottato in forno con pomodorini e asparagi  
oven seared sea bass carpaccio with cherry tomatoes and asparagus

## STEAK BERNAISE 34

tagliata di angus argentino con salsa bernese e patatine fritte fatte in casa  
argentine angus entrecote served with bernaise sauce and homemade french fries

## OSSOBUCO 38

ossobuco di vitello con risotto alla milanese  
veal ossobuco with milanese style risotto

## BLACK COD 40

merluzzo nero dell'alaska marinato al miso servito con pak choi  
miso marinated alaskan black cod served with pak choi

## ORECCHIA DI ELEFANTE 48

cotoletta di vitello alla milanese 500gr con contorno a scelta  
milanese style chopped veal 500gr with a choice of side

# DOLCI DESSERT

## TIRAMISU 10

tiramisu classico  
classic tiramisu

## CHEESECAKE 12

mango e passionfruit  
mango passion fruit cheesecake

## CAPRESE AL CIOCCOLATO 12

torta al cioccolato di farina di mandorle con salsa alla vaniglia  
almond flour chocolate cake with vanilla sauce

## GELATO CASA BOHEME 15

gelato al fior di latte fatto in casa con toppings dello chef  
homemade milk cream ice cream with chef toppings



