

BOHÉMIEN

BIÈRE & CUISINE

MENU

DELIVERY & TAKEAWAY

AMOUSE-BOUCHE

PATATA SILANA RUSTICA

SERVITA CON CHEDDAR E BACON O CACIO E PEPE 4

CHICKEN STRIPS

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

PULLED CROCK 3PZ

CROCCANTI BOCCONCINI DI PULLED PORK
PANATI NEI CORNFLAKES. SERVITI CON
CHEDDAR FUSO E BACON CROCCANTE 6

PECORINO CROCCANTE

SERVITO CON MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA 6

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

BOHÈME 12

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

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
MISTICANZA E MAIONESE AL PEPE NERO

OCTIMIN 13

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

PIZZE

ALCINDORO 8

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

BENOIT 5.5

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

SERGEANTE DI DOGANIERI 10

FIORDILATTE DI AGEROLA. BESCIAPELLA AL PROVOLONE D.O.P.. MORTADELLA BOLOGNA I.G.P..
PISTACCHIO DI BRONTE.

RODOLFO 12

FIORDILATTE DI AGEROLA. PIT BEEF DI BLACK ANGUS. CIME DI RAPA SALTATE. SALSA DOLCE ALLA
SENAPE. CIPOLLA DI TROPEA MARINATA

PARPIGNOL 9

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

CORRESPONDANCE 10

PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.. BUFALINA CENTRALE. POMODORINI E OLIO EVO.

MARCEL 10

RAGU' ALLA BOLOGNESE. BUFALINA CENTRALE. CORALLI DI PARMIGIANO.

COLLINE 12

FIORDILATTE DI AGEROLA. PULLED PORK AFFUMICATO. CIPOLLA CARAMELLATA. BACON CROCCANTE. FONDUTA DI CHEDDAR.

RUE MORGUE 12

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

MUSETTE 8

CREMA DI PATATE. VERDURE DI STAGIONE. SEMI DI SESAMO E OLIO EVO

SCHAUNARDO 12

FIORDILATTE DI AGEROLA. FUNGHI DI STAGIONE. NDUJA JOPPOLO. PANCETTA ARROTOLATA. FONDUTA DI GORGONZOLA E SCORZA D'ARANCIA.

IMPASTO MULTICEREALI +1.5

BIRRE

IN BOTTIGLIA

GLADIUM HERA	5.5%	GOLDEN ALE. CHIARA	6	
GLADIUM IO59	6.5%	BELGIAN BLONDE ALE	6	
GLADIUM DARKANA	7.2%	IMPERIAL PORTER SCURA.	6	
CANE DI GUERRA AMERICAN IPA	6.7%		6	
CORSENDONK ROUSSE		ROSSA BELGA	7%	6
CORSENDONK AGNUS		BIONDA BELGA. TRIPEL	7.5%	6
RIEGELE AUGUSTUS ROSSA		0.50CL	8%	5