

Bonfini

# Ristorante *Bonfini*

*l'anima della nostra ospitalità: Die Seele unserer Gastfreundschaft. Ursprung eines leidenschaftlichen Schaffensprozesses, der Kunst und Erfahrung verbindet. Zwei Begrifflichkeiten, die sofort aufhorchen lassen und in Bonfini's Küche raffiniert umgesetzt werden. Unser Anspruch dass Sie mehr bekommen, als Sie erwarten.*

*Un luogo di armonia: Das Bonfini – ein Ort der Harmonie. In der Übertreibung liegt bekanntermaßen das beste Verständnis. Wir aber bleiben bescheiden und dürfen behaupten, dass guter Geschmack sich bei uns nicht nur auf dem Teller oder im Weinglas wiederfindet.*

*l'anima della nostra ospitalità: the soul of our hospitality. Origin of a passionate creative process that combines art and experience. Two concepts that make you sit up and take notice of Bonfini's cuisine. Our claim that you get more than you expect.*

*Un luogo di armonia: The Bonfini – a place of harmony. The exaggeration is known to be the best understanding. But we remain modest and can claim that good taste is not only found on our plates or in wineglasses.*

Wir hoffen, dass Sie unser Essen genießen werden und würden uns über eine positive Bewertung bei Tripadvisor freuen! Wenn irgendetwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein sollte, sprechen Sie bitte unseren Service direkt an!

We hope you enjoy our food and would appreciate a positive feedback from Tripadvisor! If anything is not to your satisfaction, please contact our service directly!



**CERTIFICATE of EXCELLENCE 2018**

Bonfini



## Aperitif

<b>Martini</b> <sup>1,12</sup> bianco, rosso oder dry	5 cl	5,0 €
<b>Campari-Soda</b> <sup>1,2</sup> mit Mineralwasser	4 cl	5,5 €
<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup> mit Orangensaft	4 cl	6,0 €
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> trocken	Glas 0,10 l	4,5 €
<b>Prosecco-Aperol</b> <sup>1,8,12</sup>	Glas 0,20 l	6,5 €
<b>Aperol-Spritz</b> <sup>1,8,12</sup> Aperol mit Prosecco, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
<b>Hugo</b> <sup>12</sup> Prosecco mit Holundersirup, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
<b>Bonfini</b> <sup>1,12</sup> Prosecco, Bergamottelikör, Soda, Orange	Glas 0,20 l	6,5 €
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup>	Flasche 0,75 l	28,0 €

## Antipasti – Starter

<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>J</sup> Büffelmozzarella mit Kirschtomaten auf Ruccolasalat Buffalo mozzarella with cherry tomatoes on rocket	9,5 €
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>G,J,H</sup> Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce Veal slices with capers in tuna sauce	11,5 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>J, A</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan Thin slices of raw beef fillet with rocket and parmesan cheese	11,5 €
<b>Antipasto Misto per Due</b> <sup>B,C,F,G,I,J,K,L,M,P</sup> Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, gebratenes Gemüse Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, roasted vegetables	15,5 €

## Zuppe – Soup

<b>Minestrone</b> <sup>J</sup> frische italienische Gemüsesuppe fresh Italian vegetable soup	6,0 €
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>J</sup> Tomatencrèmesuppe Cream of tomato soup	6,0 €
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>J</sup> Frische Fischsuppe nach Art des Hauses Fresh fish soup in the style of the house	11,5 €



## Insalata – Salads

**Insalata Mista** 6,0 €

Gemischter Salat mit Kirschtomaten

Mixed salad with cherry tomatoes

**Insalata Rucola e Parmigiano<sup>J</sup>** 9,0 €

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse

Rucola salad with cherry tomatoes and sliced Parmesan

**Insalata al Pollo** 9,5 €

Gemischter Salat der Saison, gebratene Hähnchenbrust, Pinienkerne, Balsamico

Seasonal mixed salad, roasted chicken breasts, pine nuts, balsamic vinegar

Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette angerichtet

All salads are served with homemade vinaigrette

## Pizze – Pizza Steinofenpizza

**Pizza Mozzarella<sup>A,J,G</sup>** 7,5 €

Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Mozzarella, tomato sauce and basil

**Pizza Salami<sup>A,J,G,4,5</sup>** 8,5 €

Mozzarella, Tomatensauce und Salami

Mozzarella, tomato sauce and salami

**Pizza Prosciuto<sup>A,J,G,4,5</sup>** 8,5 €

Mozzarella, Tomatensauce und Kochschinken

Mozzarella, tomato sauce and cooked ham

**Pizza Tonno<sup>A,J,G,4,5</sup>** 9,0 €

Mozzarella, Tomatensauce, Thunfischstücken und Zwiebeln

Mozzarella, tomato sauce, tuna pieces and onions

**Pizza Napoli<sup>A,J,G,4,5</sup>** 9,0 €

Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Oliven

Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies and olives

**Pizza Diavolo<sup>A,J,G,4,5</sup>** 9,5 €

Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami, Zwiebeln und Peperoncini (scharf)

Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, onions and peperoncini (spicy)

**Pizza Rucola<sup>A,J,G</sup>** 10,5 €

Mozzarella, Tomatensauce und mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern

Mozzarella, tomato sauce and with Parma ham, rocket and parmesan shavings

## Pasta

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>A,N</sup>	8,5 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoncini (scharf) Spaghetti with garlic, olive oil, parsley and pepperoni (spicy)	
<b>Trenette Trapanese</b> <sup>A,N,J</sup>	9,5 €
Trenette mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Schafskäse Trenette with tomatoes, basil, garlic and sheep's cheese	
<b>Penne Puttanesca</b> <sup>A,N,J</sup>	10,0 €
Penne mit Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Basilikum Penne with anchovies, olives, capers, garlic, tomatoes and basil	
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>A,N,J</sup>	9,5 €
Lasagne mit Rindfleischsauce, Béchamelsauce und Mozzarella Lasagna with beef sauce, béchamel sauce and mozzarella	
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>A,N,J</sup>	9,5 €
Penne mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce Penne with olives and garlic in spicy tomato sauce	
<b>Penne Punto di Filetto</b> <sup>A,N,J</sup>	12,0 €
Penne mit Rinderfilet, Champignons, Zwiebeln und Tomatensoße Penne with beef fillet, mushrooms, onions and tomato sauce	
<b>Gnocchi mit Ziegenkäse gefüllt</b> <sup>A,N,J</sup>	12,0 €
Gnocchi mit Salbei und Butter Gnocchi with sage and butter	
<b>Spaghetti Scampi</b> <sup>A,N,J,P</sup>	13,5 €
Spaghetti, Scampi, Knoblauch, Cherrytomaten in Hummer-Weisswein-Sosse Spaghetti, scampi, garlic, cherry tomatoes in lobster and white wine sauce	
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A,N,J</sup>	14,5 €
Tagliatelle mit frischem Lachs, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten in Weisswein-Sosse Tagliatelle with fresh salmon, zucchini, garlic, cherry tomatoes in white wine sauce	

## Bambini – Children

<b>Pizza Bambini</b> <sup>A,J,G,4,5</sup>	6,5 €
Pizza, Tomatensauce, Mozzarella und Salami Pizza, tomato sauce, mozzarella and salami	
<b>Spaghetti Napoli</b> <sup>A,N</sup>	5,0 €
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	
<b>Penne Bolognese</b> <sup>A,N</sup>	6,5 €
Penne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße Penne with ground beef and tomato sauce	

## Carne – Meat

<b>Filetto di Vitello alla Griglia</b> <sup>A,J,B,K</sup>	19,5 €
Kalbsfilet vom Grill mit grüner Pfeffer-Cognac-Sauce Grilled veal fillet with green pepper cognac sauce	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A,J,B,K</sup>	19,0 €
Kalbsfiletscheiben mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce Veal fillet slices with parma ham, sage in white wine sauce	
<b>Bistecca al Pepe</b> <sup>A,J,B,K</sup>	20,5 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill, grüner Pfeffer und Sahne Grilled Argentinian rump steak, bell pepper and cream	
<b>Bistecca Abruzzese</b> <sup>A,J,B,K</sup>	22,5 €
Argentinisches Rumpsteak, Champignons, Zwiebeln, Rosmarin, Kirschtomaten Argentinian rumpsteak, mushrooms, onions, rosemary, cherry tomatoes	
<b>Filetto di Manzo al Barolo</b> <sup>A,J,B,K</sup>	25,5 €
Argentinisches Rinderfilet in Balsamico-Barolo-Sauce Argentinian beef fillet in balsamic barolo sauce	
<b>Mare e Monti</b> <sup>A,J,B,K,P</sup>	28,5 €
Argentinisches Rinderfilet mit Barolo-Sauce und 3 Scampi mit Pfeffersauce Argentinian beef fillet with Barolo sauce and 3 scampi with pepper sauce	

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.  
All meat dishes are served with daily vegetables and rosemary potatoes.

## Pesce – Fish

<b>Filetto di Salmone</b> <sup>A,J,B,K</sup>	19,5 €
Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch und Zitrone Grilled salmon fillet with garlic and lemon	
<b>Filetto di Dorado</b> <sup>A,J,B,K</sup>	20,5 €
Doradenfilet in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern Doradenfilet fried in olive oil with garlic, cherry tomatoes and herbs	
<b>Scampi Bella Vista</b> <sup>A,J,B,K,P</sup>	19,5 €
5 Scampi in Rosa-Pfeffer-Hummer-Sauce 5 scampi in pink pepper lobster sauce	
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>A,J,B,K</sup>	17,5 €
5 Scampi vom Grill mit Knoblauch und Zitrone 5 scampi grilled with garlic and lemon	

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert. - All fish dishes are served with a daily side dish.

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an weiteren frischen Fischen, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten! –  
Please ask for our offer of other fresh fish, which we like to prepare according to your wishes!

## Dolce – Dessert

<b>Panna Cotta</b> <sup>C,G</sup>	5,0 €
Panna Cotta auf Beerensauce Panna cotta on berry sauce	
<b>Tiramisu</b> <sup>C,G</sup>	5,5 €
Hausgemachte italienische Spezialität Homemade Italian specialty	
<b>Cassata alla Siziliana</b> <sup>C,G</sup>	6,5 €
Sizilianische Eisspezialität Sicilian ice cream specialty	
<b>Tartufo</b> <sup>C,G</sup>	6,5 €
Trüffelreis mit Kakaopulver Truffle ice cream with cocoa powder	

## Bevande Calde – Hot Beverages

<b>Caffè</b> <sup>2</sup> Tasse	2,0 €
<b>Espresso</b> <sup>2</sup> Tasse	2,0 €
<b>Doppio Espresso</b> <sup>2</sup> Tasse	3,0 €
<b>Cappuccino</b> <sup>J,2</sup> Tasse	3,0 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>J,2</sup> Glas	3,5 €
<b>Tee</b> verschiedene Sorten 0,2 l	2,0 €

## Bevande fredde – Cold Beverages

	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,4</sup>	2,5 €	4,5 €
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>1,2,4,6</sup>	2,5 €	4,5 €
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,2,4,6</sup>	2,5 €	4,5 €
<b>Fanta</b> <sup>1,4,5,9</sup>	2,5 €	4,5 €
<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	2,5 €	4,5 €
<b>Schweppes</b>	3,0 €	5,0 €
<b>Tonic Water</b> <sup>4,8</sup> , <b>Bitter Lemon</b> <sup>3,4,8</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>3,4,8</sup>		
<b>Coralba</b> Mineralwasser	2,0 €	5,5 €
<b>Coralba</b> stilles Wasser	2,0 €	5,5 €
<b>Apfelschorle</b>	2,5 €	4,5 €
<b>Apfelsaft</b>	2,5 €	4,5 €
<b>Orangensaft</b>	2,5 €	4,5 €
<b>Mangosaft</b>	3,0 €	5,0 €
<b>Johannisbeersaft</b>	3,0 €	5,0 €
<b>Kirschsft</b>	3,0 €	5,0 €
<b>Bananensaft</b>	3,0 €	5,0 €
<b>Rhabarbersaft</b>	3,0 €	5,0 €

## Birre

Königs Pilsner vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	3,5 €
Königs Pilsner vom Fass <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Königs Pilsner Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	3,0 €
Benediktiner Hell <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Erdinger Hefe <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Erdinger Kristall <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Erdinger Dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Erdinger Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	4,5 €
Köstritzer Dunkel <sup>A</sup>	0,33 l	3,5 €
Gespritztes <sup>A,1,2,4,5,6,9</sup>	0,30 l	3,5 €
Gespritztes <sup>A,1,2,4,5,6,9</sup>	0,50 l	4,5 €

Bier mit Fanta, Cola oder Sprite

## Liquori & Amari

Amaretto	2 cl	3,5 €
Sambuca	2 cl	3,5 €
Limoncello	2 cl	3,5 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,5 €
Ramazotti	2 cl	3,5 €
Amaro Averna	2 cl	3,5 €
Fernet Branca	2 cl	3,5 €

## Alcolici

Absolut Vodka	2 cl	3,5 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,5 €
Grappa Hausmarke	2 cl	3,5 €
Jim Beam	2 cl	3,5 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,5 €

Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem weiteren Angebot an erlesenen Grappasorten!

## Longdrinks

Campari-Orange <sup>1</sup>	4 cl	7,5 €
Gin-Tonic <sup>3,4,8</sup>	4 cl	7,5 €
Wodka-Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	4 cl	7,5 €
Havana Cuba Libre <sup>1,2,4</sup>	4 cl	7,5 €

Die Longdrinks werden mit Softdrink und Eis auf 0,30 l aufgefüllt. The long drinks are made up to 0.30l with soft drink and ice.

### Allergene:

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse, **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse, **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose), **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse, (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse, **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite, **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus, **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus, **Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · \* Grana Padano · \* Tipo Parma