



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 ist, 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 wieder findet.

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.

We hope you enjoy our food and would appreciate positive feedback in TripAdvisor or Google!

If anything is not to your satisfaction, please contact our service directly!



ZERTIFIKAT für EXZELLENZ

Aperitif

Martini^{1,12} bianco, rosso oder dry	5 cl	7,5 €
Campari-Soda^{1,2} mit Mineralwasser	4 cl	8,0 €
Campari-Orange¹ mit Orangensaft	4 cl	9,0 €
Prosecco di Valdobbiadene^{1,2} trocken	Glas 0,10 l	7,5 €
Aperol-Spritz^{1,8,12} Aperol mit Prosecco, Soda, Minze	Glas 0,20 l	9,0 €
Hugo¹² Prosecco mit Holundersirup, Soda, Minze	Glas 0,20 l	9,0 €
Prosecco di Valdobbiadene¹²	Flasche 0,75 l	36,5 €

Antipasti – Starter

Mozzarella di bufala, rucola, pomodorini con pesto fatto in casa e Condimento all'arancia	15,90€
Büffelmozzarella auf Rucolabett, Kirschtomaten mit hausgemachtem Orangenpesto Mozzarella di buffalo on rocket, cherry tomatoes with homemade orangepesto	
Vitello Tonnato	16,90 €
Zarte Kalbfleischscheiben mit Kapernäpfeln in Thunfischsauce Delicate veal slices with Caper apples in tuna sauce	
Carpaccio di Manzo	16,90 €
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesankäse, Zitrone und Olivenöl Thinly sliced beef fillet with parmesan cheese, lemon and olive oil	
Carpaccio di Polpo	17,90 €
Octopus Carpaccio mit Sellerie, Oliven, Petersilie in Zitronen-Olivenöl Octopus carpaccio with celery, olives, parsley in lemon-olive oil	
Fette di salmone caramellato con barbabietola	16,90 €
Karamelierte Scheiben vom Lachs mit Roter Bete Caramelized salmon slices with beetroot	
Antipasti Misto per due	26,90 €
Gemischter Vorspeiseteller für zwei Personen Mixed starter plate for two people	

Antipasti Caldi - Hot Starter

Filetti di Tonno al tegamino con capperi,olive e crostini	16,90 €
Thunfischfilets aus der Pfanne mit Kapern, Oliven und Croutons Sizzling fried tuna fillets with capers, olives and croutons	
Filetti di Manzo al tegamino con capperi,olive e crostini	16,90 €
Rinderfiletstreifen aus der Ofenpfanne mit Kapern, Oliven und Croutons Beef fillet strips in sizzling pan with capers, olives and croutons	
Saute con gamberi e finocchi, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo	16,90 €
Saute mit Garnelen und Fenchel, in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie Saute with prawns and fennel, in olive oil, garlic, parsley	

Insalata - Salads

Insalata Mista Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Oliven Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, olives	8,90 €
Inslata Rucola e Parmigiano Rucola Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan Rocked salad with cherry tomatoes and grated parmesan	13,90 €
Insalata prima vera Grüner Salat, Radichio, Kirschtomaten, Mozzarella, Walnuss, Orange Green salad, radicchio, cherry tomatoes, mozzarella, walnut, orange	12,90 €
Insalat di Pollo Cesare con crostini Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Oliven, Croutons, Cesar-Dressing Mixed salad, chicken breast strips, cherry tomatoes, olives, Croutons, Cesar dressing	14,90 €

Pizze-Pizza

Mozzarella Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum Mozzarella, tomato sauce and basil	11,90 €
Salami Mozzarella, Tomatensauce und Salami Mozzarella, tomato sauce and salami	12,90 €
Diavolo Mozzarella, Tomatensauce, Spianata (salami pikant), peperoncini, Oliven Mozzarella, tomato sauce, spianata (salami spicy), peperoncini, olives	13,90 €
Zia Anna (vegetariana) Mozzarella, Tomatensauce, Auberginen, Ricotta, getr. Tomaten, Basilikum Mozzarella, tomato sauce, eggplant, ricotta, dried tomatoes and basil	14,90 €
Gourmet (bianca ,vegetaria) Mozzarella, Birnen, Walnüsse, Basilikum und Gorgonzola Mozzarella, pears, walnuts, basil and gorgonzola	14,90 €
Crudaiolla (bianca) Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken, Kirschtomaten, Grana Padano Mozzarella, rocket, San Daniele ham, cherry tomato, Grana padano slices	15,90 €
Tonno Mediterrane (bianca) Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Peperoncini Mozzarella, tuna, capers, olives, peperoncini	14,90 €

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	10,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini (scharf), Petersilie Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini (spicy) and parsley	
Spaghetti Scampi flambati e Zucchini	16,90 €
Spaghetti mit flambierten Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten Spaghetti with flambéed shrimp, zucchini, garlic, cherry tomato	
Penne Punto di Fileto	14,90 €
Penne Argentinisches Rinderfilet, Champignon, roten Zwiebeln in leichter Tomatensauce Penne Argentina beef fillet, mushrooms, red onions in a light tomato sauce	
Penne Sorrento	13,90 €
Penne mit frischem Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum Penne with fresh buffalo mozzarella, tomato and basil	
Penne all' Arrabbiata	11,90 €
Penne mit Oliven, Petersilie, Knoblauch in pikanter Tomatensauce Penne with olives, parsley, garlic in spicy tomato sauce	
Tagliatelle Salmone e asparagi verdi	14,90 €
Tagliatelle mit frischem Lachs, grünem Spargel, Basilikum, Olivenöl Tagliatelle with fresh salmon, green asparagus, basil and olive oil	
Tagliolini Fileto di Manzo e Crema tartufata	17,90 €
Hausgemachte Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce und Parmesan (Grana Padano 16 Monate gereift) Homemade tagliolini with beef fillet tips in a butter truffle cream sauce and Parmesan (Grana Padano aged 16 months)	
Gnocchi ripieni di tartufo	15,90 €
Hausgemachte Gnocchi mit Trüffel und Ziegenkäsefüllung in Salbei-Butter Homemade gnocchi with truffle and goat cheese filling in sage butter	

Risotto

Risotto Porcini e Gamberi	16,90 €
Risotto mit Steinpilzen, Garnelen, Olivenöl, gehobeltem Grana Padano (16 Monate gereift) Risotto with porcini mushrooms, prawns, olive oil, grated Grana Padano (Aged 16 months)	

Carne-Meat

Scalopina di Pollo quatro Formaggi Hähnchenbrustfilet mit vier verschiedenen Käsesorten Chicken breast filet with four different types of cheese	23,90 €
Saltimboca Romana Kalbsmedaillons mit San Daniele Schinken in Weißwein-Salbei-Butter Veal medallions with San Daniele ham in butter, white wine and sage	28,90 €
Tagliata di Manzo (Argentino) scolpito su rucola e Grana Padano Argentinische Roastbeef, tranchiert (rosa) auf Rucola und Grana Padano Argentine roast beef in slices (pink) on rocket and Grana Padano	27,90 €
Fileto di Manzo alla Griglia-(Argentino Black Angus) Argentinisches-Black Angus Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Karottenpüree Argentinian black angus beef filet from the grill with herb butter and carrot puree	37,90 €
Medaglione di filetto di manzo argentino in salsa al pepe verde Argentinisches-Black angus Rinderfilet Medaillon in Gruner Pfeffersauce Argentinian-black angus beef fillet medallion in green pepper sauce	38,90 €
Fileto di Manzo alle Prugne secche e Vino Rosso di Barolo Argentinische-Black Angus Rinderfilet mit getrockneten Pflaumen und Barolo Rotweinsauce Argentinian -black angus beef fillet with dried plums and Barolo red wine	39,90 €
Mare e monti (Duetto) Rinderfilet Medaillons in Rotwein-Honig und Scampi in grüner Pfeffer Sauce Beef fillet medallion in red wine honey and scampi in green pepper sauce	42,90 €

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

Pesce-Fisch

Filetto di orata alla livornese Doradenfilet Livornese mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch Sea bream fillet Livornese, with capers, olives, cherry tomatoes, garlic, basil	26,90 €
Filetto di Salmone alla Griglia Frische Lachsfilet vom Grill, Olivenöl und Zitrone Fresh grilled salmon fillet, olive oil and lemon	26,90 €
Filetto di salmone in salsa burro-limone e menta fresca Frische Lachsfilet in Butter-Zitronensauce und frische Minze Fresh salmon fillet in butter-lemon sauce and fresh mint	28,90 €
Scampi alla Griglia Scampi vom Grill mit Knoblauch, Petersillie ,Olivenöl Scampi grilled with garlic, parsly, olive oil	29,90 €
Scampi al forno Scampi aus dem Backofen mit verschiedenen kräuter Baked scampi with various herb	29,90 €

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.
All fish dishes are served with vegetables of the day and rosemary potatoes.

Dolce-Dessert

Soufle al cioccolato con gelato di vaniglia Schokosouffle mit Vanilleeis Chocolate souffle with vanilla ice cream	8,5 €
Tiramisu Hausgemachte italienische Tiramisu Homemade italian tiramisu	8,5 €
Panna Cotta Panna Cotta auf Beerensauce Panna cotta on berry sauce	8,5 €

Bevande Calde – Hot Beverages

Caffè² Tasse	3,9 €
Espresso² Tasse	3,9 €
Double Espresso² Tasse	4,9 €
Capuccino² Tasse	4,5 €
Latte Machiato^{1,2} Glas	4,9 €
Tee verschiedene Sorten 0,2 l	4,5 €

Bevande fredde – Cold Beverages

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola^{1,2,4}	3,5 €	4,9 €
Coca-Cola Light^{1,2,4,6}	3,5 €	4,9 €
Coca-Cola Zero^{1,2,4,6}	3,5 €	4,9 €
Fanta^{1,4,5,9}	3,5 €	4,9 €
Sprite⁴	3,5 €	4,9 €
Schweppes	3,5 €	5,5 €
Tonic Water^{4,8}, Bitter Lemon^{3,4,8}, Ginger Ale^{3,4,8}		
Apfelschorle	3,5 €	4,9 €
Apfelsaft	3,5 €	4,9 €
Orangensaft	3,5 €	4,9 €
Mangosaft	3,5 €	5,5 €
SanPellegrino Limonaden Bio (0,275 l)		3,5 €
	0,25 l	0,75 l
S.Pellegrino Mineralwasser	3,5 €	8,5 €
Acqua Panna stilles Wasser	3,5 €	8,5 €

Birre

Paulaner Münchner Hell vom Fass^A	0,30 l	4,9 €
Paulaner Münchner Hell vom Fass^A	0,50 l	6,5 €
Hacker Pschorr Kellerbier vom Fass^A	0,30 l	4,9 €
Hacker Pschorr Kellerbier vom Fass^A	0,50 l	6,5 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb^A	0,50 l	6,5 €
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel^A	0,50 l	6,5 €
Paulaner Weißbier Kristallklar^A	0,50 l	6,5 €
Paulaner Weißbier 0,0%^A	0,50 l	6,5 €
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei^A	0,33 l	4,9 €
Gespritztes^{A,1,2,4,5,6,9}	0,30 l	4,9 €
Gespritztes^{A,1,2,4,5,6,9}	0,50 l	5,5 €
Bier mit Fanta, Cola oder Sprite		

Liquori & Amari

Amaretto	2 cl	4,5 €
Sambuca	2 cl	4,5 €
Limoncello	2 cl	4,5 €
Baileys Irish Cream	2 cl	4,5 €
Ramazzotti	2 cl	4,5 €
Amaro Averna	2 cl	4,5 €
Fernet Branca	2 cl	4,5 €

Alcolici

Absolut Vodka	2 cl	5,9 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,9 €
Jim Beam	2 cl	5,9 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	5,9 €
Grappa Hausmarke	2 cl	5,9 €
Grappa Il Moscato	2 cl	8,5 €
Grappa di Amarone	2 cl	10,5 €

Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem Angebot an erlesenen Grappa Sorten!

Longdrinks

Campari-Orange ¹	4 cl	9,0 €
Gin-Tonic ^{3,4,8}	4 cl	9,9 €
Wodka-Bitter Lemon ^{3,4,8}	4 cl	9,9 €
Havana Cuba Libre ^{1,2,4}	4 cl	9,9 €

**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, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss), **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, **Zu- satzstoffe:** **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



Grazie !

Ristorante
Bonfini