

*Speisekarte*





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!**

## APERITIF

Martini bianco, rosso oder dry <sup>1,12</sup>	5 cl	7.50€	Aperol-Spritz Aperol <sup>1,8,12</sup> mit Prosecco, Soda, Minze	Glas 0,20 l	9.00€
Campari-Soda mit Mineralwasser <sup>1,2</sup>	4cl	8.00€	Hugo <sup>12</sup> Prosecco mit Holundersirup, Soda, Minze	Glas 0,20 l	9.00€
Campari-Orange mit Orangensaft <sup>1</sup>	4cl	9.00€	Prosecco <sup>12</sup> di Valdobbiadene	Flasche 0,75 l	36.50€
Prosecco di Valdobbiadene trocken Glas <sup>1,2</sup>	0,10 l	7.50€			

## ANTIPASTI – STARTER

Mozzarella di bufala, rucola, pomodorini (G,H)	16.90€
Büffelmozzarella auf Rucolabett, Kirschtomaten	
Mozzarella di buffalo on rocket, cherry tomatoes	
Vitello Tonnato (D)	16.90€
Zarte Kalbfleischscheiben mit Kapernäpfeln in Thunfischsauce	
Delicate veal slices with caper apples in tuna sauce	
Carpaccio di Manzo (G)	16.90€
Dünngeschnittenes Rinderfilet mit Parmesankäse, Zitrone und Olivenöl	
Thinly sliced beef fillet with parmesan cheese, lemon and olive oil	
Carpaccio di Polpo (D,I)	17.90€
Octopus carpaccio mit Sellerie, Oliven, Petersilie in Zitronen-Olivenöl	
Octopus carpaccio with celery, olives, parsley in lemon-olive oil	
Antipasti Misto per due (D,G, B,*)	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 Thunfischfilets aus der Pfanne mit Kapern, Oliven und Crotons Sizzling fried tuna fillets with capers, olives and croutons	16.90€
Filetti di Manzo al tegamino con capperi, olive e crostini Rinderfiletstreifen aus der Ofenpfanne mit Kapern, Oliven und Crotons Beef fillet strips in sizzling pan with capers, olives and croutons	16.90€
Saute con gamberi e finocchi, in olio d'oliva, aglio, prezzemolo Saute mit Garnelen und Fenchel, in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie Saute with prawns and fennel, in olive oil, garlic, parsley	16.90€

## INSALATA – SALADS

Insalata Mista Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Oliven Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, olives	8.90€
Insalata Rucola e Parmigiano (A) Rucola Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan Rocket salad with cherry tomatoes and grated parmesan	13.90€
Insalata Primavera (A, H) Grüner Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Mozzarella, Walnuss, Orange Green salad, radicchio, cherry tomatoes, mozzarella, walnut, orange	12.90€
Insalata di Pollo Cesare con crostini (G, D, A) Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Oliven, Crotons, Cesar-Dressing Mixed salad, chicken breast strips, cherry tomatoes, olives, croutons, Cesar dressing	14.90€

## PIZZE – PIZZA

### Mozzarella (A, G)

Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum  
Mozzarella, tomato sauce and basil

11.90€

### Salami (A, G)

Mozzarella, Tomatensauce und Salami  
Mozzarella, tomato sauce and salami

12.90€

### Diavolo (A, G)

Mozzarella, Tomatensauce, Spianata (salami pikant), peperoncini, Oliven  
Mozzarella, tomato sauce, spianata (spicy salami), peperoncini, olives

13.90€

### Zia Anna (vegetaria) (A, G)

Mozzarella, Tomatensauce, Auberginen, Ricotta, getrocknete Tomaten, Basilikum  
Mozzarella, tomato sauce, eggplant, ricotta, dried tomatoes, basil

14.90€

### Gourmet (bianca, vegetaria) (A, G, H)

Mozzarella, Birnen, Walnüsse, Basilikum und Gorgonzola  
Mozzarella, pears, walnuts, basil and gorgonzola

14.90€

### Crudaiola (bianca) (A, G)

Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken, Kirschtomaten, Grana Padano  
Mozzarella, rocket, San Daniele ham, cherry tomatoes, Grana Padano

15.90€

### Tonno Mediterrane (bianca) (A, D, G)

Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Peperoncini  
Mozzarella, tuna, capers, olives, peperoncini

14.90€

## PASTA

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (A)</b>	11.90€
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini (scharf), Petersilie Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini (spicy), parsley	
<b>Spaghetti Scampi flammati e Zucchini (A, B)</b>	17.90€
Spaghetti mit flambierten Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten Spaghetti with flambeed shrimp, zucchini, garlic, cherry tomato	
<b>Penne Punto di Fletto (A, G)</b>	15.90€
Penne mit argentinischem Rinderfilet, Champignon, roten Zwiebeln in leichter Tomatensauce Penne with Argentina beef fillet, mushroom, red onions in light tomato sauce	
<b>Penne Sorrento (A, G)</b>	14.90€
Penne mit frischem Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum Penne with fresh buffalo mozzarella, tomato and basil	
<b>Penne all'Arrabbiata (A)</b>	12.90€
Penne mit Petersilie, Knoblauch in pikanter Tomatensauce Penne with parsley, garlic in spicy tomato sauce	
<b>Tagliatelle Salmone e Asparagi Verdi (A, B)</b>	15.90€
Tagliatelle mit frischem Lachs, grünem Spargel, Basilikum, Olivenöl Tagliatelle with fresh salmon, green asparagus, basil and olive oil	
<b>Tagliolini Filetto di Manzo e Crema Tartufata (A, G)</b>	19.90€
Hausgemachte Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce und Parmesan Homemade tagliolini with beef fillet tips in butter truffle cream sauce and parmesan	
<b>Gnocchi ripieni di tartufo (A, G)</b>	16.90€
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 (B, G)

Risotto mit Steinpilzen, Garnelen, Olivenöl, gehobeltem Grana Padano  
Risotto with porcini mushrooms, prawns, olive oil, grated Grana Padano

17.90€

### Risotto mit verschiedenen Gemüse

in Safran Sauce und Parmesan

16.90€

## PENNE GLUTENFREI

### Penne mit Rinderfilet, Champignon, Tomaten Sauce

22€

### Penne Arrabbiata

20.9€

### Penne mit Lachs und Zucchini

22€

## CARNE – MEAT

<b>Scaloppina Di Pollo Quattro Formaggi (C, G)</b> Hähnchenbrustfilet mit vier verschiedenen Käsesorten Chicken breast fillet with four different types of cheese	23.90€
<b>Saltimbocca Romana (G)</b> Kalbsmedaillons mit San Daniele Schinken in Weißwein-Salbei-Butter Veal medallions with San Daniele ham in butter, white wine and sage	28.90€
<b>Filetto di Manzo alla Griglia (Argentino Black Angus) (G)</b> Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Karottenpurée Argentinian Black Angus beef fillet from the grill with herb butter and carrot purée	37.90€
<b>Medaglione Di Filetto Di Manzo Argentino In Salsa Al Pepe Verde (G)</b> Argentinisches Black Angus Rinderfiletmedaillon in grüner Pfeffersauce Argentinian Black Angus beef fillet medallion in green pepper sauce	38.90€
<b>Filetto Di Manzo Alle Prugne Secche E Vino Rosso Di Barolo (G)</b> Rinderfilet mit getrockneten Pflaumen und Barolo-Rotweinsauce Beef fillet with dried plums and Barolo red wine sauce	39.90€
<b>Mare E Monti (Duetto) (B, G)</b> Rinderfiletmedaillons in Rotwein-Honig und Scampi in grüner Pfeffersauce Beef fillet medallion in red wine honey and scampi in green pepper sauce	42.90€
<b>Rumpsteak (Paillard)</b> Mit Tomaten, Kopern, Kräutern, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	28.90€

---

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

## PESCE – FISH

### Filetto di orata alla livornese (D)

Doradenfilet Livornese mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum  
Sea bream fillet Livornese with capers, olives, cherry tomatoes, garlic, basil

26.90€

### Filetto di Salmone alla Griglia (D)

Frisches 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 (D, G)

Frisches Lachsfilet in Butter-Zitronensauce und frischer Minze  
Fresh salmon fillet in butter-lemon sauce and fresh mint

28.90€

### Scampi alla Griglia (B)

Scampi vom Grill mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl  
Scampi grilled with garlic, parsley, olive oil

29.90€

### Scampi al Forno (B)

Scampi aus dem Backofen mit verschiedenen Kräutern  
Baked scampi with various herbs

29.90€

### Dorade im Ganzen vom Grill

dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

26.90€

---

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

Dish Name (German), Likely Ingredients/Preparation, Allergen Codes (Values), Reasoning

"Triangoloni – mit Rote Beete Teig, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig in Butter-Salbei Sauce", "Pasta dough, Goat cheese, Butter/Dairy sauce." "(A, C, G)" A (Gluten) and C (Eggs) are highly likely in the fresh pasta dough (Triangoloni). G (Dairy/Cheese/Butter) is certain from the Ziegenkäse (Goat cheese) and Butter-Salbei Sauce.

Risotto mit verschiedenen Gemüse in Safran Sauce und Parmesan,"Risotto, Saffron, Parmesan cheese.", (G),"G (Dairy) is certain from the Parmesan. Risotto is often finished with butter, and sometimes made with wine (which contains sulfites, often code O)."

"Penne mit Rinderfilet... (Penne with beef fillet, mushroom, tomato sauce)" , "Penne pasta, Beef, Mushrooms, Tomato sauce, Parmesan (likely)." "(A, C, G)" A (Gluten) and C (Eggs) in the standard Penne pasta. G (Dairy) is highly likely from the addition of Parmesan cheese or creamy/butter in the sauce.

Penne GLUTEN FREI mit Rinderfilet..."Gluten-free penne, Beef, Mushrooms, Tomato sauce, Parmesan (likely)." "(C, G)" A (Gluten) is EXCLUDED (Gluten Frei). C (Eggs) is possible if the GF pasta uses egg. G (Dairy) is highly likely from Parmesan.

Penne Arrabbiata,"Penne pasta, Spicy tomato sauce." "(A, C, G)" A (Gluten) and C (Eggs) in the standard Penne pasta. G (Dairy) is common if the dish is served with Parmesan on the side or a small amount of butter/cream is used in the sauce.

Penne mit Lachs und Zucchini,"Penne pasta, Salmon, Zucchini, Cream/Sauce." "(A, C, D, G)" A (Gluten) and C (Eggs) in the standard Penne pasta. D (Fish) is certain from the Lachs (Salmon). G (Dairy) is highly likely if a cream or butter sauce is used, which is typical."

"Rumpsteak(Paillard) mit Tomaten, Kapern, Kräutern...," "Beef steak, Tomatoes, Capers, Herbs, Side dishes." ,(G),"Beef is generally allergen-free, but G (Dairy) is very common if the steak is grilled/finished with butter or served with a butter-based sauce."

DORADE IM GANTEN VOM GRILL (Whole Sea Bream from the grill),"Whole Sea Bream, Grilled, with side dishes." ,(D),D (Fish) is certain from the Dorade (Sea Bream). Watch for G (Dairy) if butter or a cream sauce is used for the side dishes or basting the fish.

## DOLCE – DESSERT

Soufflé al cioccolato con gelato di vaniglia (A, C, G)	8.5€
Schokosoufflé mit Vanilleeis	
Chocolate soufflé with vanilla ice cream	
Tiramisu (A, C, G)	8.5€
Hausgemachtes italienisches Tiramisu	
Homemade Italian tiramisu	
Panna Cotta (G)	8.5€
Panna Cotta auf Beerensoße	
Panna cotta on berry sauce	

## BEVANDE CALDE – HOT BEVERAGES

Caffè <sup>2</sup> – Tasse	3.9€
Espresso <sup>2</sup> – Tasse	3.9€
Double Espresso <sup>2</sup> – Tasse	4.9€
Cappuccino <sup>2</sup> – Tasse	4.5€
Latte Macchiato <sup>1,2</sup> – Glas	4.9€
Tee verschiedene Sorten 0,2 l	4.5€

## BEVANDE FREDDDE – COLD BEVERAGES

	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>		<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
Coca-Cola <sup>1,2,4</sup>	3.5€	4.9€	Apfelschorle	3.5€	4.9€
Coca-Cola Light <sup>1,2,4,6</sup>	3.5€	4.9€	Apfelsaft	3.5€	4.9€
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,6</sup>	3.5€	4.9€	Orangensaft	3.5€	4.9€
Fanta <sup>1,4,5,9</sup>	3.5€	4.9€	Mangosaft		
Sprite <sup>4</sup>	3.5€	4.9€	San Pellegrino Limonaden Bio (0,275 l)	3.5€	
Schweppes	3.5€	5.5€	<b>Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Tonic Water <sup>4,8</sup> , Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup> , Ginger Ale <sup>3,4,8</sup>			S.Pellegrino Mineralwasser	3.5€	8.5€
			Acqua Panna stilles Wasser	3.5€	8.5€

## BIRRE – BEER

Paulaner Münchner Hell vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	4.9€
Paulaner Münchner Hell vom Fass <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Hacker Pschorr Kellerbier vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	4.9€
Hacker Pschorr Kellerbier vom Fass <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Paulaner Weißbier Kristallklar <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Paulaner Weißbier 0,0% <sup>A</sup>	0,50 l	6.5€
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	4.9€
Gespritztes <sup>A1,2,4,5,6,9</sup>	0,30 l	4.9€
Gespritztes <sup>A1,2,4,5,6,9</sup>	0,50 l	5.5€
Bier mit Fanta, Cola oder Sprite		

## LONGDRINKS

Campari-Orange <sup>1</sup>	4 cl	9€
Gin-Tonic <sup>3,4,8</sup>	4 cl	9.9€
Wodka-Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	4 cl	9.9€
Havanna Cuba Libre <sup>1,2,4</sup>	4 cl	9.9€

Die Longdrinks werden mit Softdrink und Eis auf 0,30 l aufgefüllt. The longdrinks are made upto 0,30 l with soft drink and ice.

## 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 – SPIRITS

Absolut Vodka	2 cl	5.9€
Vedchia Romagna	2 cl	5.9€
Jim Beam	2 cl	5.9€
Havanna Club 3 Jahre	2 cl	5.9€
Grappa Hausmarke	2 cl	5.9€
Grappa II Moscato	2 cl	8.5€
Grappa di Amarone	2 cl	10.5€

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

Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C enthält Eier oder Eiererzeugnisse, 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 (Mollusken) 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 geschwärtzt - 14 Geschmacksverstärker - ° Grana Padano - \* Tipo Parma

## VINI BIANCHI / WEISSWEINE



### Custoza Bianco D.o.c. ALBINO PIONA – Gardasee

Garganega – Cortese – Pinot bianco – Chardonnay

Er weist eine bernsteinfarbene gelb-grüne Färbung auf. Im Geruch bietet er sehr starke aromatische Noten. Wohlschmeckender runder, vollmundiger und trockener Geschmack, aber ohne Bitterkeit.

**Glas 0,2l – 7,9 €**

**0,75 l Flasche – 29 €**



### Pinot Grigio IGT Di Lenardo – Friaul

Pinot Grigio

Kräftiges Strohgelb, ein Pinot Grigio von ungewöhnlicher Fülle mit Noten von gelben Äpfeln, saftiger Melone, etwas Honig und Heu. Vorspeisen wie "Antipasti Misti", Fisch und Schalentier, Salate, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und Fleisch.

**Glas 0,2l – 7,9 €**

**0,75 l Flasche – 29 €**



### Scaia Bianco I.g.t. Tenuta Sant'Antonio – Veneto

Garganega – Chardonnay

Klare Noten von Pfirsichen, Birnen und Ananas werden vermisst mit feinen Holunder- und Jasminnuancen. Am Gaumen wirkt der Wein weich, trocken und harmonisch mit feiner Würze sowie eleganter und feinvergorener Säure. Zart schmelzendes und anhaltendes Finale.

**Glas 0,2l – 7,9 €**

**0,75 l Flasche – 29 €**



### Serre dei Roveri Gavi del Comune di Gavi DOCG

#### Sartirano – Piemonte Cortese

Funkelndes strohgelb. Die jugendliche Frische mit saftiger Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis begleitet von Minze und frischen Gartenkräutern sowie filigraner Mineralität mit zitrusgeprägtem Nachhall erobern die Genießerherzen im Sturm.

**0,75 l Flasche – 33 €**



### Sauvignon Blanc IGT Di Lenardo – Friaul Sauvignon Blanc

Würzig aromatisch mit Aromen von Melone, Pfirsich, Salbei und gelber Peperoni, wunderbar frisch durch eine lebhafte Säure, der Abgang weich mit einem Hauch Feige und tropischer Frucht.

**0,75 l Flasche – 33 €**



### Lugana Ca dei Frati D.O.C. Ca dei Frati – Lombardei 100% Trebbiano

Der Ca dei Frati | Frati Lugana präsentiert sich in einem brillanten Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Lugana duftet deutlich nach Birnen, Aprikosen, Zitrus, von Nuss- und Mandelaromen. Ist in sich sehr harmonisch und zeigt ein anhaltendes Finale.

**0,75 l Flasche – 59 €**

## VINI ROSATO / ROSÉWEINE



### Bardolino Chiaretto D.o.c. ALBINO PIONA – Gardasee Corvina 80% – Rondinella 20%

Verschiedene rosige Farbtöne nehmen, ausgeprägter Blumenduft, milder, wohlsmekender, durststillender Geschmack. Angenehm als Aperitif, ideal zu leichten Vorspeisen, mit Seefisch oder Meeresfrüchten, auch hervorragend zum Weichkäse; ideal zu Wurstwaren und weißem Fleisch.

**0,75 l Flasche – 89 €**



### Doppio Passo Primitivo Salento I.g.t. Casa Vinicola Botter – Apulien

Zinfandel – Primitivo

Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht. Empfohlen zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse.

**Glas 0,2 l – 7,9 €**

**0,75 l Flasche – 31 €**

## PROSECCO & SPUMANTE



### Valdo Marco Oro Prosecco D.o.c.g. Valdo – Valdobbiadene 100% Glera

Delikates Bouquet mit aromatischem Geschmack mit langanhaltender Perlage. Der Valdo Prosecco Marca Oro überzeugt Genießer aus aller Welt.

**Glas 0,1 l – 7,9 €**  
**€**

**0,75 l Flasche – 55**

## HAUSWEINE / HOUSE WINE



### Grillo D.o.c. Tenute Orestiadi – Sizilien

**100% Grillo**

Intensives Aroma von frischem Obst, grünem Tee, Orangenblüten, Brotruste und blumige Noten.

**Glas 0,2 l – 6,5 €**

**0,50 l Karaffe – 14,9 €**



### Rosato Terre di Chieti I.g.p. Venea – Abruzzen

**100% Montepulciano d'Abruzzo**

Strahlendes, mittleres, klares Kirschrot mit violetten Reflexen; fruchtbetonter Duft mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Zitrus; am Gaumen rotfruchtig, mit frischer saftiger Säure, fruchtbetonter harmonischer Abgang.

**Glas 0,2 l – 6,5 €**

**0,50 l Karaffe – 14,9 €**



### Nero d'Avola D.o.c. Tenute Orestiadi – Sizilien

**100% Nero d'Avola**

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, breites und elegantes Bouquet mit mineralischen Noten, wilden Früchten und zarten Kirschen, ausgewogen und fruchtig herb.

**Glas 0,2 l – 6,5 €**

**0,50 l Karaffe – 14,9 €**



**Serre dei Roveri Appassimento Piemonte Barbera DOC Barbera**

Komplex und gehaltvoll, überzeugende Nase mit reifen, dunklen Früchten, Kirschen und Dörrobst, am Gaumen ein voller Körper mit einer angenehmen Dichte. Das Tannin ist, trotz der Kraft dieses Weines, weich und elegant, im Abgang langanhaltend mit viel rosinigem Aroma.

**Glas 0,2 l – 7,9 €**

**0,75 l Flasche – 31 €**



**Chianti "Castello Toscano" DOCG – Toskana Sangiovese 100%**

Komplexes Bouquet, von reifen Früchten über zarten Veilchenduft bis zu edlem Holz aroma, voller Körper mit einer typischen Säure, feingliedrigen Tanninen und gelegtem Holz, sehr typisch und hervorragende Qualität, ein langer Abgang voll schmackhafter Aromen, extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

**0,75 l Flasche – 35 €**



**Primitivo di Manduria 60 Anni D.O.P. – Cant. San Marzano – Apulien**

Intensives Bouquet von Waldfrüchten, Kirschen und Noten von Schokolade, sehr fruchtig. Dieser Wein ist ein geschmeidiges und voluminoses Meisterwerk, das Jahr für Jahr aufs Neue begeistert. Für Weinkenner ist dieser Wein der Maestre. Luca Maroni gehört mit Höchstnoten jedes Jahr zu den besten Italiens.

**0,75 l Flasche – 59 €**



**AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo – Tenuta Ulisse – Abruzzen Montepulciano**

Animierend süß nach dunklen Früchten, ergänzt um balsamische Noten, die an Waldbeeren erinnern, etwas Kakao und viel Kokos, am Gaumen ein süßer Auftakt, der um einen fülligen und gleichzeitig eleganten Körper bereichert wird, der Nachhall ist lang, getragen von langer, anhaltender Fruchtsüße.

**0,75 l Flasche – 89 €**



**Serre dei Roveri Barolo DOCG – Sartirano Figli – Piemont Nebbiolo**

Unendlich duftige Komplexität: Reife rote und schwarze Früchte, Anklänge an Rosen und Veilchen, würzig-pfeffrige Nuancen und ein Hauch von Süßholz. Die Tannine sind samtig-weich und warm.

**0,75 l Flasche – 79 €**



**Brunello di Montalcino DOCG – Col D'Orcia – Toscana Sangiovese**

Kraftvoll, dicht und komplex in seiner Typizität äußern sich intensive Aromen von reifen roten Früchten wie Sauerkirsche und roter Johannisbeere eng mit feiner Holzwürze verbunden. Ein kompromissloser Genuss auf hohem Niveau.

**0,75 l Flasche – 93 €**

Ristorante  
*Bonfini*



*Grazie!*