

Ristorante *Bonfini*

Liebe Gäste und Freunde des Ristorante Bonfini,

wir freuen uns Sie wieder in unserem Restaurant und auf unserer Sommerterrasse begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte um einige tolle Gerichte erweitert. Wegen der neuen Hygiene-Auflagen ist dies unsere Speisekarte, die im Restaurant nur einmal genutzt werden darf! Gerne können Sie diese mit nach Hause nehmen, bei uns telefonisch bestellen und die frisch zubereiteten Speisen dann abholen.

**Sie können bequem auf unserer Homepage
einen Tisch reservieren!**

Dear guests and friends of Ristorante Bonfini,

We look forward to welcoming you again in our restaurant and on our summer terrace. We have expanded our menu with some great dishes. Because of the new hygiene requirements, this is our menu, which can only be used once in the restaurant! You are welcome to take them home, order them by phone and then pick up the freshly prepared food.

**You can easily reserve a table on our
homepage!**

**Ristorante Bonfini
Chaussestr. 15
10115 Berlin**

**Tel 030 95 61 48 48
www.bonfini.de
restaurant@bonfini.de**



Antipasti-Starter

- Mozzarella di Bufalla** ^J 11,90 €
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,
Rucola und Pesto
Buffalo mozzarella with cherry
tomatoes, rocket and pesto
- Vitello Tonnato** ^{G,J,H} 12,90 €
Kalbfleischscheiben mit Kapern
in Thunfischsauce
Veal slices with capers in tuna sauce
- Carpaccio di Manzo** ^{J,A} 13,90 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen
Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
Thin slices of raw beef with rocket
and parmesan
- Salsiccia alla Toscana** 12,90 €
Hausgemachte Salsiccia (pikant)
vom Grill mit Spinat und Karottenpüree
Homemade salsiccia (spicy) from the
grill with spinach and carrot puree
- Carpaccio di Polpo** ^D 14,90 €
Octopus Carpaccio mit Artischocken,
in Zitronen-Olivenöl
Octopus carpaccio with artichokes,
in lemon and olive oil
- Antipasto Misto per Due** ^{B,C,D,F,G} 18,90 €
Gemischter Vorpeisenteller für zwei Personen
Mixed starter plate for two people

Insalata-Salads

- Insalata Mista** ^J 6,90 €
Gemischter Salat mit Kirschtomaten,
Gurken, Zwiebeln
Mixed salad with cherry tomatoes,
cucumber, onions
- Insalata Rucola e Parmigiano** ^{J,G} 10,90 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesan
Rocket salad with cherry tomatoes
and grated parmesan
- Insalata prima Vera** ^{J,G} 11,90 €
Grüner Salat, Radicchio, Kirschtomaten,
Mozzarelline, Walnuss, Orange
Green salad, radicchio, cherry tomatoes,
mozzarelline, walnut, orange
- Insalata di Pollo Cesare** ^{J,G} 11,90 €
Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen,
Semmelwürfel, Kirschtomaten, Oliven,
Cesar-Dressing
Mixed salad, chicken breast strips, bread cubes,
cherry tomatoes, olives, Cesar dressing

Pizze-Pizza

- Mozzarella** ^{A,J,G} 8,90 €
Mozzarella, Tomatensauce und Baslikum
Mozzarella, tomato sauce and basil
- Salami** ^{A,J,G,4,5} 9,90 €
Mozzarella, Tomatensauce und Salami
Mozzarella, tomato sauce and salami
- Napoli** ^{A,J,G,4,5} 10,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Kapern,
Sardellen und Oliven
Mozzarella, tomato sauce, capers,
anchovies and olives
- Diavolo** ^{A,J,G,4,5} 10,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Spianata, Salami
pikant, peperoncini (scharf), Oliven
Mozzarella, tomato sauce, spianata salami spicy,
peperoncini (hot), olives
- Racheta** ^{A,J,G,4,5} 12,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Salsiccia,
Champignon (pikant)
Mozzarella, tomato sauce, salsiccia,
mushrooms (spicy)
- Zia Anna (Vegetaria)** ^A 12,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Auberginen,
Ricotta, getrocknete Tomaten und Baslikum
Mozzarella, tomato sauce, eggplant, ricotta,
dried tomatoes and basil
- Gustoza (Vegetaria)** ^A 12,90 €
Mozzarella, Tomatensauce, Spinat
und Gorgonzola
Mozzarella, tomato sauce, spinach
and gorgonzola
- Tartufaia (bianca, Vegetaria)** ^A 13,90 €
Mozzarella, Trüffelcreme, frische Pilze
Mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms
- Masagnello (bianca, Vegetaria)** ^A 11,90 €
Mozzarella, Rucola, Oliven, Kirschtomaten
Mozzarella, rocket, olives, cherry tomatoes
- Gourmet (bianca, Vegetaria)** ^{A,H} 12,90 €
Mozzarella, Birnen, Walnüsse,
Basilikum und Gorgonzola
Mozzarella, pears, walnuts, basil
and gorgonzola
- Crudaiolla (bianca)** ^{A,J,G*} 13,90 €
Mozzarella, Rucola, Parmaschinken,
Kirchtomaten, Grana Padano scheiben
Mozzarella, rocket, Parma ham,
cherry tomato, Grana Padano slices
- Tonno Mediterrane (bianca)** ^{A,J,G,4,5} 10,90 €
Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven
Mozzarella, tuna, capers, olives

Pasta

- Spaghetti Aglio e Olio** ^{A,N} 8,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Petersilie und Peperoncini (scharf)
Spaghetti with garlic, olive oil, parsley
and pepperoni (spicy)
- Spaghetti Puttanesca** ^{A,N,J} 10,90 €
Spaghetti mit Sardellen, Kapern, Oliven,
Knoblauch, Tomaten und Basilikum
Spaghetti with anchovies, capers, olives,
garlic, tomato and basil
- Spaghetti Scampi e Zucchini** ^{A,N,B} 14,90 €
Spaghetti, Scampi, Zucchini, Knoblauch,
Kirschtomaten in Weisswein-Sosse
Spaghetti, scampi, zucchini, garlic,
cherry tomatoes in white wine sauce
- Penne Sorrento** ^A 10,90 €
Penne mit Tomaten, frischem Büffel
Mozzarella und Basilikum
Penne with tomatoes, fresh buffalo
mozzarella and basil
- Penne all' Arrabbiata** ^{A,N,J} 10,90 €
Penne mit Oliven und Knoblauch
in pikanter Tomatensauce
Penne with olives and garlic
in spicy tomato sauce
- Penne Punto di Fileto** ^{A,N,J} 12,90 €
Penne mit Rinderfilet, Champignons,
roten Zwiebeln und tomatensauce
Penne with beef filet, mushrooms,
red onions and tomato sauce
- Lasagna al Forno** ^{A,N,J} 10,90 €
Lasagne, Rindfleischsauce,
Bechamel, Mozzarella
Lasagna, beef sauce, bechamel, mozzarella
- Tagliatelle Salmone e asparagi verdi** ^{A,N,D} 14,90 €
Tagliatelle mit frischem Lachs,
grünem Spargel, Knoblauch, Basilikum
Tagliatelle with fresh salmon, green
asparagus, garlic, basil
- Tagliatelle Pesto e Pecorino Romano** ^{A,N,G} 11,90 €
Tagliatelle mit Hausgemachten Pesto
und Römischer Schafskäse
Tagliatelle with homemade pesto and
roman sheep cheese
- Paccheri Salsiccia e Carciofi** ^{A,N} 13,90 €
Paccheri mit Salsiccia, Artischocken
und Parmesanhaube
Paccheri with salsiccia, artichokes
and parmesan topping

Tagliolini Fileto di Manzo ^{A,N,J} 16,90 €

Frische Tagliolini mit Rinderfiletspitzen
in Butter-Trüffel-Cremesauce mit Parmesan
Fresh Tagliolini with beef tips in butter-truffle
cream sauce with Parmesan

Gnocchi ripieni di tartufo ^{A,N,G} 12,90 €

Gnocchi mit Trüffel und
Ziegenkäsefüllung in Salbei-Butter
Gnocchi with truffle and goat
cheese filling in sage butter

Risotto

Risotto Porcini e Gamberi ^{A,C,B} 14,90 €

Risotto mit Steinpilzen, Garnelen,
Olivenöl, Parmesan
Risotto with porcini mushrooms,
prawns, olive oil, parmesan

Risotto con Verdure e Zafferano ^A 13,90 €

Risotto mit frischem Gemüse, Safran
und Parmesanhaube
Risotto with fresh vegetables, saffron
and parmesan topping

Carne-Meat

Scalopina di pollo quattro Formaggi ^{A,J,B,K} 17,90 €

Hähnchenbrustfilet mit vier
verschiedenen Käsesorten
Chicken breast fillet with four
different types of cheese

Saltimboca Romana ^{A,J,B,K} 19,90 €

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
in Salbei-Butter
Veal medallions with Parma ham
in sage butter

Tagliata di Manzo (Argentino) ^{A,J} 21,90 €

Argentinisches Rumpsteak, tranchiert
(rosa), auf Rucola und Grana Padano
Argentine rump steak in slices (pink),
on rocket and Grana Padano

Filetto di Manzo al Gorgonzola ^G 24,90 €

Argentinisches Rinderfilet
in Gorgonzola Sauce
Argentinian beef fillet
in Gorgonzola sauce

Fileto di Manzo alla Griglia 23,90 €

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
mit Kräuterbutter und Karottenpüree
Argentinian beef fillet from the grill
with herb butter and carrot puree

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

Pesce-Fisch

- Scampi alla Griglia** ^D 22,90 €
Scampi vom Grill mit Knoblauch und Zitrone
Scampi grilled with garlic and lemon
- Filetto di Salmone** ^D 20,90 €
Lachsfilet vom Grill, Olivenöl und Zitrone
Grilled salmon fillet, olive oil and lemon
- Orata all Forno** ^D 21,90 €
Ganze Dorade aus dem Ofen
Whole sea bream from the oven
- Duetto di Pesce** ^{DB} 23,90 €
Zanderfilet mit Walnuss und Pesto
und Scampi in Cognacsauce
pikeperch fillet with walnuts and
pesto and scampi in Cognac sauce

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

Dolce-Dessert

- Tiramisu** ^{CG} 6,90 €
Hausgemachte italienische Spezialität
Homemade Italian speciality
- Soufflé al cioccolato con gelato** ^{CG} 7,50 €
Schokosouffle mit Vanilleeis
Chocolate soufflé with vanilla ice cream
- Semifreddo al Mango** 6,90 €
Mango Parfait
Mango parfait
- Panna Cotta** ^{CG} 6,90 €
Panna Cotta auf Beerensauce
Panna cotta on berry sauce

Bevande Calde - Hot Beverages

- Caffè** ² Tasse 2,50 €
Espresso ² Tasse 2,50 €
Doppio Espresso ² Tasse 3,50 €
Cappuccino ^{J,2} Tasse 3,00 €
Latte Macchiato ^{J,2} Glas 3,50 €
Tee verschiedene Sorten 0,2 l 3,00 €

Bevande fredde – Cold Beverages

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola ^{1,2,4}	2,5 €	4,5 €
Coca-Cola Light ^{1,2,4,6}	2,5 €	4,5 €
Coca-cola Zero ^{1,2,4,6}	2,5 €	4,5 €
Fanta ^{1,4,5,9}	2,5 €	4,5 €
Sprite ⁴	2,5 €	4,5 €
Schweppes	2,5 €	4,5 €
Tonic Water ⁴⁸ , Bitter Lemon ^{3,4,8} , Ginger Ale ^{3,4,8}		
Apfelschorle	2,5 €	4,5 €
Apfelsaft	2,5 €	4,5 €
Orangensaft	2,5 €	4,5 €
Mangosaft	2,5 €	4,5 €
SanPellegrino		3,5 €
Limonaden Bio (0,33 l)		
	0,25 l	0,75 l
S.Pellegrino Mineralwasser	2,8 €	5,9 €
Acqua Panna stilles Wasser	2,8 €	5,9 €

Birre

Paulaner Pils vom Fass ^A	0,30 l	3,5 €
Paulaner Pils vom Fass ^A	0,50 l	4,5 €
Paulaner Weißbier 0,0% ^A	0,50 l	4,5 €
Paulaner Spezi ^{A,1,2}	0,50 l	4,5 €
Hacker Pschorr Hell	0,50 l	4,5 €
Paulaner Weißbier ^A	0,50 l	4,5 €
Paulaner Kristall ^A	0,50 l	4,5 €
Paulaner Dunkel ^A	0,50 l	4,5 €
Köstritzer Dunkel ^A	0,33 l	3,5 €
Gespritztes ^A	0,30 l	3,5 €
Gespritztes ^{A,1,5,4,6,9}	0,50 l	4,5 €
Bier mit Fanta, Cola oder Sprite		

Liquori, Amari & Alcolici

Amaretto	2 cl	3,5 €
Sambuca	2 cl	3,5 €
Limoncello	2 cl	3,5 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,5 €
Ramazzotti	2 cl	3,5 €
Amaro Averna	2 cl	3,5 €
Fernet Branca	2 cl	3,5 €
Absolut Vodka	2 cl	4,5 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,5 €
Grappa Hausmarke	2 cl	4,5 €
Jim Beam	2 cl	4,5 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	4,5 €

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

Longdrinks

Gin-Tonic ^{3,4,8}	4 cl	7,5 €
Wodka-Bitter Lemon ^{3,4,8}	4 cl	7,5 €
Havana Cuba Libre ^{1,2,4}	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.

Aperitif

Sanbittèr	0,098 l	3,0 €
Martini ^{1,12} bianco, rosso 1 oder dry	5 cl	5,5 €
Campari-Soda ^{1,2} mit Mineralwasser	4 cl	6,0 €
Campari-Orange ¹ mit Orangensaft	4 cl	6,5 €
Prosecco di Valdobbiadene ¹² trocken, Glas	Glas 0,10 l	5,5 €
Aperol-Spritz ^{1,8,12} Aperol mit Prosecco, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
Prosecco di Valdobbiadene ¹² Flasche	0,75 l	28,0 €
Champagner Moët Chandon ¹² Flasche	0,75 l	75,0 €

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