

Bonfini

Chausseestraße 15, 10115 berlin
+493095614848

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| ANTIPASTI – STARTER

Mozzarella di bufala, rucola, pomodorini VEGETARISCH **16,90 €**

Büffelmozzarella auf Rucolabett, Kirschtomaten / Mozzarella di buffalo on rocket, cherry tomatoes

Vitello Tonnato **16,90 €**

Zarte Kalbfleischscheiben mit Kapernäpfeln in Thunfischsauce / Delicate veal slices with caper apples in tuna sauce

Carpaccio di Manzo **16,90 €**

Dünngeschnittenes 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

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 **8,90 €**
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Oliven / Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, olives

Insalata Rucola e Parmigiano VEGETARISCH **13,90 €**
Rucola Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan / Rocket salad with cherry tomatoes and grated parmesan

Insalata Primavera VEGETARISCH **12,90 €**
Grüner Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Mozzarella, Walnuss, Orange / Green salad, radicchio, cherry tomatoes, mozzarella, walnut, orange

Insalata di Pollo Cesare con crostini **14,90 €**
Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten, Oliven, Croutons, Cesar-Dressing / Mixed salad, chicken breast strips, cherry tomatoes, olives, croutons, Cesar dressing

| PIZZE – PIZZA

Mozzarella VEGETARISCH **11,90 €**
Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum / Mozzarella, tomato sauce and basil

Salami **12,90 €**
Mozzarella, Tomatensauce und Salami / Mozzarella, tomato sauce and salami

Diavolo **13,90 €**
Mozzarella, Tomatensauce, Spianata (salami pikant), peperoncini, Oliven / Mozzarella, tomato sauce, spianata (spicy salami), peperoncini, olives

Zia Anna (vegetaria) VEGETARISCH **14,90 €**
Mozzarella, Tomatensauce, Auberginen, Ricotta, getrocknete Tomaten, Basilikum / Mozzarella, tomato sauce, eggplant, ricotta, dried tomatoes, basil

Gourmet (bianca, vegetariana) VEGETARISCH **14,90 €**
Mozzarella, Birnen, Walnüsse, Basilikum und Gorgonzola / Mozzarella, pears, walnuts, basil and gorgonzola

Crudaiola (bianca) **15,90 €**
Mozzarella, Rucola, San Daniele Schinken, Kirschtomaten, Grana Padano / Mozzarella, rocket, San Daniele ham, cherry tomatoes, Grana Padano

Tonno Mediterrane (bianca) **14,90 €**
Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Peperoncini / Mozzarella, tuna, capers, olives, peperoncini

| PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

11,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini (scharf), Petersilie / Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini (spicy), parsley

Spaghetti Scampi flambati e Zucchini

17,90 €

Spaghetti mit flambierten Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten / Spaghetti with flambeed shrimp, zucchini, garlic, cherry tomato

Penne Punto di Filetto

15,90 €

Penne mit argentinischem Rinderfilet, Champignon, roten Zwiebeln in leichter Tomatensauce / Penne with Argentina beef fillet, mushrooms, red onions in light tomato sauce

Penne Sorrento

VEGETARISCH**14,90 €**

Penne mit frischem Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum / Penne with fresh buffalo mozzarella, tomato and basil

Penne all'Arrabbiata

12,90 €

Penne mit Petersilie, Knoblauch in pikanter Tomatensauce / Penne with parsley, garlic in spicy tomato sauce

Tagliatelle Salmone e Asparagi Verdi

15,90 €

Tagliatelle mit frischem Lachs, grünem Spargel, Basilikum, Olivenöl / Tagliatelle with fresh salmon, green asparagus, basil and olive oil

Tagliolini Filetto di Manzo e Crema Tartufata

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

Gnocchi ripieni di tartufo

VEGETARISCH**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

17,90 €

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

Risotto mit verschiedenen Gemüse

VEGETARISCH**16,90 €**

in Safran Sauce und Parmesan

| PENNE GLUTENFREI

Penne mit Rinderfilet, Champignon, Tomaten Sauce	22,00 €
Penne Arrabbiata	20,90 €
Penne mit Lachs und Zucchini	22,00 €

| CARNE – MEAT

Scaloppina Di Pollo Quattro Formaggi	23,90 €
Hähnchenbrustfilet mit vier verschiedenen Käsesorten / Chicken breast fillet with four different types of cheese	
Saltimbocca Romana	28,90 €
Kalbsmedaillons mit San Daniele Schinken in Weißwein-Salbei-Butter / Veal medallions with San Daniele ham in butter, white wine and sage	
Filetto di Manzo alla Griglia (Argentino Black Angus)	37,90 €
Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Karottenpüree / Argentinian Black Angus beef fillet from the grill with herb butter and carrot purée	
Medaglione Di Filetto Di Manzo Argentino In Salsa Al Pepe Verde	38,90 €
Argentinisches Black Angus Rinderfiletmedaillon in grüner Pfeffersauce / Argentinian Black Angus beef fillet medallion in green pepper sauce	
Filetto Di Manzo Alle Prugne Secche E Vino Rosso Di Barolo	39,90 €
Rinderfilet mit getrockneten Pflaumen und Barolo-Rotweinsauce / Beef fillet with dried plums and Barolo red wine sauce	
Mare E Monti (Duetto)	42,90 €
Rinderfiletmedaillons in Rotwein-Honig und Scampi in grüner Pfeffersauce / Beef fillet medallion in red wine honey and scampi in green pepper sauce	
Rumpsteak (Paillard)	28,90 €
Mit Tomaten, Kapern, Kräutern, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	

| PESCE – FISH

Filetto di orata alla livornese

26,90 €

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

Filetto di Salmone alla Griglia

26,90 €

Frisches Lachsfilet vom Grill, Olivenöl und Zitrone / Fresh grilled salmon fillet, olive oil and lemon

Filetto di salmone in salsa burro-limone e menta fresca

28,90 €

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

Scampi alla Griglia

29,90 €

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

Scampi al Forno

29,90 €

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

Dorade im Ganzen vom Grill

26,90 €

dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

| DOLCE – DESSERT

Soufflé al cioccolato con gelato di vaniglia VEGETARISCH

8,50 €

Schokosoufflé mit Vanilleeis / Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Tiramisu VEGETARISCH

8,50 €

Hausgemachtes italienisches Tiramisu / Homemade Italian tiramisu

Panna Cotta VEGETARISCH

8,50 €

Panna Cotta auf Beersauce / Panna cotta on berry sauce