



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF



INSALATE

Insalata ortolana ^L	8.80
Frischer Blattsalat mit sonnengereiften Tomaten und Gurken	
Insalata di pomodori ^{K,L}	10.50
Salat von Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikumpesto	
Caesar Salad ^{B,D,L}	15.50
Knackiger Römersalat, Zitronen-Parmesan-Creme, Rosmarin-Crostini und gehobelter Parmesan	
mit Hähnenbrustfilet	21.60
mit gegrillten Scampi	23.50
Insalata con formaggio di capra ^{D,L,13}	17.80
Frischer Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Taggiasca Oliven, Sonnenblumenkerne und frischer Apfel	



ANTIPASTI

Ostriche ^N (min. 3 pro Bestellung)	Stück 7.50
Gillardeau Austern Nr. 3, Schalottenvinaigrette und Amalfi-Zitrone	
Bruschetta ^{I,1}	9.50
Bruschetta mit sonnengereiften Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesanspäne	
Burrata con pistacchi ^K	17.80
Burrata aus Apulien auf Tomatenspiegel, gerösteten Brontepistazien und Basilikumöl	
Carpaccio di Manzo ^D	18.60
Rindercarpaccio mit Rucola, fein gehobeltem Parmesan und Amalfi-Zitronen-Olivenöl	
Vitello tonnato ^B	17.50
Dünn geschnittenes rosa Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce	
Tartare di Manzo ^{A,B,L,I}	23.50
Traditionell von Hand geschnittenes Tatar, Liptauer Aufstrich und geröstete Tramezzini	
Lachsforellen-Sashimi „Bogenhauser Hof“ ^{B,C,I,1,2,5}	22.00
Mit Tomaten, Radieschen, Fenchel, Schnittlauch und Safran	
Antipasto misto (ab 2 Personen) ^{A,F,C,D,K,L,N,13}	p.P. 19.00
Erlesene italienische Köstlichkeiten zum Teilen –weil gemeinsam genießen einfach besser schmeckt	



ZUPPE

Zuppa di pomodoro ^{D,I}	9.80
Tomatensuppe mit sonnengereiften Tomaten, Stracciata di Bufala und Rosmarin-Crostini	
Zuppa di verdura stagionale ^{B,E}	9.50
Mit saisonalem Gemüse, geriebenem Parmesan und Schnittlauchöl	
Hummerschaumsuppe „Bogenhauser Hof“ ^{B,C,D,I,K}	20.50



PASTE

Penne alla Napoletana con pomodori ^{A,I} (Leicht pikant)	13.80
Penne mit geschmorten Tomaten, Basilikum, Peperoncino und Knoblauch	
Tagliatelle al ragù Bolognese ^{A,I}	16.50
Tagliatelle mit Rind- und Kalbfleisch in Rotwein geschmort	
Spaghetti Chitarra con frutti di mare ^{A,C,N,I}	19.80
Scialatielli mit Meeresfrüchten aus Amalfi	
Tagliolini al tartufo ^{A,D,I}	26.50
Tagliolini mit Trüffel aus dem Parmesanlaib	
Lasagne al forno ^{A,D,I}	15.80
Klassische Lasagne mit zart geschmortem Ragù aus Rind- und Kalbfleisch	
Spaghetti alla carbonara ^{A,D,I}	16.80
Spaghetti mit Pecorino, Guanciale und Eigelb	
Gnocchi al pesto ^{D,K,I}	15.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto	

PESCE

Calamaretti alla griglia ^{E,D,N,K}	33.00
Gegrillte Baby-Calamari mit belgischer Endivie, Zitronen-Mayonnaise und Walnüsse	
Scampi in padella ^{C,D,I}	38.50
Wildgarnelen in der Pfanne mit Olivenöl gebraten, Knoblauch, kalabrischem Peperoncino, Kartoffeln, Tomatensud und Knoblauchbruschetta	
Filetto di Salmone ^{B,D}	29.50
Lachsfilet mit Blumenkohlcrème, Petersilienkartoffeln und Feigenmarmelade	
Sogliola alla griglia ^{B,D}	44.50
Seezunge vom Grill mit Petersilienkartoffeln und frischem Blattspinat	

CARNE

Saltimbocca alla romana ^D	32.50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei, dazu Kartoffelpüree und wilder Brokkoli	
Punta di Vitello sous vide ^E	34.00
Kalbstafelspitz mit mediterraner Kruste, Artischockencrème, Babykarotten und Rotweinjus	
Filetto di Manzo alla griglia ^D	46.00
Rinderfiletsteak vom Grill, Selleriepüree, frischer Blattspinat und Lagrein-Jus	
Cotoletta alla Bogenhauser Hof ^{D,L}	39.50
Wiener Schnitzel mit eingemachten Pilzen der Saison, Preiselbeeren, schwarzem Trüffel, Kapern-Zitronen-Vinaigrette und Bratkartoffeln	



CONTORNI

Verdure mediterranee Mediterranes Gemüse	8.50
Patatine fritte Pommes frites	6.00
Patatine fritte al tartufo Pommes frites mit Trüffel	9.50
Spinaci freschi con scaglie di parmigiano ^D Frischer Blattspinat mit Parmesanspänen	7.50

DOLCI

Tiramisu della casa ^{A,D,I,II}	9.80
Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt, Mascarpone, Eigelb und Amaretto	
Sfera di cioccolato bianco con „sorpresa“ ^{A,D,I,K}	11.00
Weißer Schokoladenkugel mit „Überraschung“	
Inspirazione al cheesecake ^{A,D,K}	11.80
Käsekuchen-Törtchen mit Pistaziencreme und frischen Früchten	
Tris di sorbetto ^{D,K}	9.50
Sorbetvariation	
Affogato al caffè ^{D,II}	6.50
Espresso mit Vanilleeis	

FORMAGGI

Geräucherter Scamorza ^D	8.80
Pecorino ^D	9.50
Parmegiano Reggiano ^D	10.60
Wiesenblumenkäse ^D	12.80
Ziegencamembert mit Kräutern ^D	13.50
Formaggio Misto ^{D,K,L}	klein 16.80
Gemischter Käseteller	groß 22.50

Alle unsere Käsesorten werden mit Trauben, Nüssen und Chutney serviert



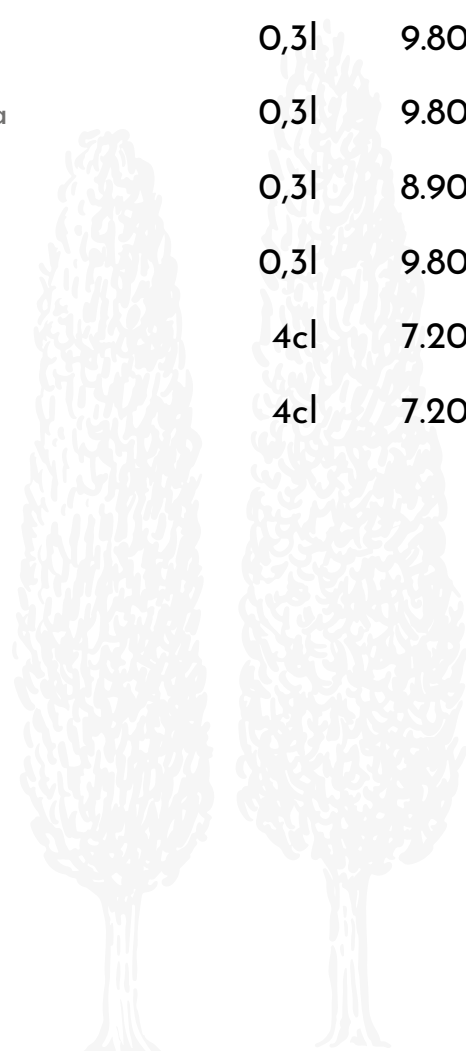
CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Espresso	2.80
Espresso macchiato ^D	3.10
Tasse Kaffee	4.40
Cappuccino ^D	4.60
Latte Macchiato ^D	4.80
Doppio Espresso ^D	4.60



APERITIVI

Sanbitter ¹	0,1l	4.80
Sanbitter mit Maracujanektar ¹	0,3l	8.60
Glas Prosecco	0,1l	8.80
Glas Gosset Extra Brut Champagner	0,1l	18.60
Glas Gosset Grand Rosé Champagner	0,1l	19.80
Bellini „Villa Amalfi“	0,15l	12.50
Hausspritz „Villa Amalfi“	0,3l	10.40
Aperol Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Aperol und Sodawasser	0,3l	9.80
Amalfi Spritz ^{1,13,G} Prosecco mit Limoncello und Sodawasser	0,3l	9.80
Tocco Rosso ^{1,2} Prosecco mit Campari und Holundersirup	0,3l	9.80
Ramazzotti Rosato ¹ Prosecco mit Ramazzotti Rosato und Soda	0,3l	9.80
Campari ^{1,2} Soda	0,3l	8.90
Campari ^{1,2} Orange	0,3l	9.80
Vermouth bianco, rosso ^{1,2,G} oder dry	4cl	7.20
Sherry medium oder dry	4cl	7.20





VINI APERTI BIANCO

Offene Weißweine

Vermentino San Marzano Salento IGT^G

0,2l	10.50
0,5l	20.80
Flasche 0,75l	31.00

Passimento Bianco Romeo & Julia Venetien IGT^G

0,2l	9.80
0,5l	19.50
Flasche 0,75l	29.00

Lugana Zenegaglia DOC Venetien^G

0,2l	11.40
0,5l	22.60
Flasche 0,75l	34.00

VINI APERTI ROSATO

Offene Roséweine

Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP^G

0,2l	10.80
0,5l	21.50
Flasche 0,75l	32.00

VINI APERTI ROSSO

Offene Rotweine

Passimento Rosso Romeo & Julia Venetien IGT^G

0,2l	9.80
0,5l	19.50
Flasche 0,75l	29.00

1 Uno Primitivo di Manduria DOC^G

0,2l	11.80
0,5l	23.50
Flasche 0,75l	35.00

Rubinelli Vajol Valpolicella Classico DOC Venetien^G

0,2l	13.80
0,5l	27.50
Flasche 0,75l	41.00

Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Weinkarte.

Alle Preise in € inkl. MwSt.

BIRRE

Kleines Bier vom Fass oder Schnitt ¹ elegant-malzig	0,3l	4.20
Fürstenberg Pilsener ¹ feinherb, hopfenbetont	0,33l	4.80
Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ¹ elegant-malzig	0,5l	5.40
Hacker-Pschorr Hefe Weisse ¹ naturtrüb, erfrischend, würzig	0,5l	5.60
Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier ¹ honiggolden, kernig, süffig	0,5l	5.60
Radler ^{1,2,G,I} fruchtig-frisch	0,5l	5.40
Russ'n ^{1,2,G,I} fruchtig-frisch	0,5l	5.60
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei ¹ malzig-frisch	0,5l	5.40
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ¹ naturtrüb, spritzig-frisch, kalorienarm	0,5l	5.60



BEVANDE ANALCOLICHE

Paulaner Spezi ^{1,2,G} , Spezi Zero ¹ , Limo Orange ¹ ,	0,33l	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,13} , Tonic Water ^{2,11,13} , Ginger Ale ^{1,2}	0,2l	3.90
Coca-Cola ^{1,2,G} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,G}	0,33l	4.80
Tradewinds Eistee Zitrone ^{1,2} , Pfirsich ^{1,2}	0,33l	4.80



ACQUA E SUCCHI

Hausgemachte Johannisbeer-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Holunder-Schorle ³	0,4l	4.90
Hausgemachte Limetten-Limonade ³	0,4l	5.90
Wolfra Saft-Schorlen Apfel, Maracuja-Nektar, Orange und Rhabarber-Nektar	0,4l	4.80
Aqua Monaco Naturell	0,33l 0,75l	4.60 8.60
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	4.60 8.60



DIGESTIVI

Amaretto Disaronno ^K	2cl	5.80
Averna	2cl	5.20
Ramazzotti	2cl	5.20
Sambuca Molinari	2cl	5.60
Fernet Branca	2cl	4.80
Williams Birne - Lantenhammer	2cl	5.80
Baileys ^D	2cl	5.20
Vecchia Romagna (Weinbrand) ¹	2cl	7.80
Limoncello ²	2cl	5.40
Frangelico Haselnusslikör ^K	2cl	5.40
Amaro Montenegro	2cl	5.40
Cynar	2cl	5.40



GRAPPE

Hausgrappa ^G	2cl	6.40
Nardini Bianca ^G	2cl	7.40
Nardini Riserva ^G	2cl	8.20
Nonino Chardonnay ^G	2cl	8.80
Nonino Antica Cuvée ^G	2cl	8.80
Grappa de Sassicaia Poli ^G	2cl	15.50

ALLERGENE

A, Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier von Geflügel

B, Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Fischarten, Kaviar

C, Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten
Hummer, Scampi

D, Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf,
Ziegen, Pferd, Esel

E, Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

F, Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

G, Schwefeldioxid und Sulfide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 - E 228 - Sulfite in einer

Konzentration von mehr als 10 mg/kg

H, Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Erdnussorten

I, Glutenhaltiges Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen I1,
Gerste I2, Roggen I3, Hafer I4, Dinkel I5,
Kamut I6, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn,
Grünkern

J, Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

K, Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schalenfrüchte, wie Mandeln K1, Haselnüsse K2,
Walnüsse K3, Cashewnüsse K4, Paranüsse K5,
Pistazien K6, Macadamia K7, Pecannüsse K8

L, Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

M, Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

N, Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch,
Calamares, alle Muscheln, Austern

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert