



# VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF



# INSALATE

<b>Insalata mista</b> <sup>D,L</sup>	8.80
Selezione colorata di insalate fresche con dressing della casa	
<b>Insalata di pomodori</b> <sup>L</sup>	10.50
Insalata di pomodori con cipolle rosse, basilico e origano siciliano	
<b>Caesar Salad</b> <sup>B,D,I1,L</sup>	15.50
Lattuga romana croccante, crema al limone e parmigiano, crostini al rosmarino e scaglie di parmigiano	
con filetto di petto di pollo	+6.50
con gamberoni alla griglia	+8.20
<b>Insalata con formaggio di capra</b> <sup>D,L,13</sup>	18.80
Insalata mista con formaggio di capra alla griglia, olive e semi di girasole	
<b>Carpaccio di barbabietola</b> <sup>D</sup>	17.80
Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra flambato, rucola, noci tostate e vinaigrette al balsamico e lamponi	



# ANTIPASTI

<b>Ostriche</b> <sup>N</sup> (minimo 3 per ordinazione)	al pezzo 7.50
Ostriche Gillardeau No. 2, vinaigrette di cipolla di Tropea e limone di Amalfi	
<b>Bruschetta al Pomodoro</b> <sup>D,I1</sup>	9.80
Pane casereccio tostato con dadini di pomodoro, rucola, olio extravergine d'oliva e scaglie di parmigiano	
<b>Burrata</b> <sup>D,K,L</sup>	18.50
Burrata pugliese su pomodori marinati con pesto al basilico	
con tartufo	+4.00
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>D,L</sup>	18.50
Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio al limone di Amalfi	
<b>Vitello tonnato</b> <sup>B,L</sup>	18.80
Carpaccio di vitello con classica salsa tonnata ai capperi	
<b>Tartare di manzo</b> <sup>A,B,D,L,I1</sup>	23.50
Filetto di manzo tagliato finemente, delicatamente condito e servito con pane carasau sardo	
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>D</sup>	16.50
Tradizionale sfornato di melanzane con salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano grattugiato fresco	
<b>Antipasto misto classico</b> <sup>A,B,C,D,K,L,N,13</sup>	19.50
Selezione di specialità italiane	



## ZUPPE

<b>Zuppa di pomodoro San Marzano</b> <sup>D,11</sup>	9.50
Zuppa fruttata e aromatica di pomodori San Marzano	
<b>Minestrone all'italiana</b> <sup>E</sup>	9.80
Sostanziosa zuppa di verdure fresche di mercato, erbe aromatiche e olio d'oliva	
<b>Zuppa di aragosta „Villa Amalfi”</b> <sup>B,C,D,11</sup>	19.50
Delicata bisque di aragosta „Villa Amalfi”	



## PASTE

<b>Penne all'arrabbiata</b> <sup>A,D,11</sup>	14.80
Penne in salsa piccante di pomodori San Marzano con aglio e peperoncino	
<b>Tagliatelle al ragù alla bolognese</b> <sup>A,D,11</sup>	16.50
Tagliatelle con tradizionale ragù di manzo brasato lentamente	
<b>Linguine alla pescatora</b> <sup>A,C,11,N,2</sup>	21.80
Linguine ai frutti di mare con limone di Amalfi e briciole di ciabatta tostata	
<b>Tagliolini al tartufo, cacio e pepe</b> <sup>A,B,D,11</sup>	26.50
Tagliolini al tartufo pregiato in cremosa salsa di pecorino e pepe	
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A,D,11</sup>	16.80
Pasta delicatamente stratificata con ragù brasato lentamente, besciamella e Parmigiano Reggiano	
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <sup>A,D,11,1,3</sup>	17.50
Ricetta originale romana con guanciale, tuorlo d'uovo e Pecorino Romano	
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> <sup>A,D,11</sup>	19.50
Ravioli fatti in casa con delicato ripieno di ricotta e spinaci, mantecati al burro e salvia	

**Utilizziamo solo pasta fresca**

## PESCE

<b>Calamaretti alla griglia</b> <sup>C,D,I,N,K</sup>	33.50
Calamaretti alla griglia con patate al prezzemolo e spinaci in foglia	
<b>Sogliola alla griglia</b> <sup>B,D,G</sup>	46.00
Sogliola alla griglia con salsa al vino bianco e limone, patate al prezzemolo e spinaci in foglia	
<b>Salmone alla griglia</b> <sup>B,D</sup>	29.50
Salmone selvaggio scozzese alla griglia con patate al prezzemolo e spinaci in foglia	
<b>Scampi alla griglia</b> <sup>C,D,L</sup>	39.00
Scampi alla griglia all'olio di erbe e limone, serviti con insalata mista	
<b>Pesce misto</b> <sup>B,C,D,I1</sup>	36.50
Misto di pesce alla griglia con patate al prezzemolo e spinaci in foglia	

## CARNE

<b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>D,I1,3</sup>	32.50
Tenera scaloppa di vitello con prosciutto San Daniele e salvia in salsa al vino bianco, servita con patate saltate in padella e verdure sbollentate	
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> <sup>D,I</sup>	48.00
Filetto di manzo alla griglia con fondo al Chianti Classico, servito con patate al prezzemolo e verdure sbollentate	
<b>Carré d'agnello in crosta di pistacchi</b> <sup>D,I1,K</sup>	42.50
Carré d'agnello in crosta di pistacchi, servito con gnocchi ai porcini e salsa allo zafferano e pecorino	
<b>Piccata Lombarda „Villa Amalfi"</b> <sup>D,I1</sup>	29.50
Medaglioni di vitello in salsa al limone con patate al prezzemolo e verdure sbollentate	
<b>Cotoletta alla viennese</b> <sup>D,I1</sup>	34.50
Cotoletta alla viennese con patate saltate in padella e mirtilli rossi tirolesi con tartufo	
	+5.00



## CONTORNI

Patate al prezzemolo	6.50
Spinaci freschi con scaglie di parmigiano <sup>D,I</sup>	7.50
Patatine fritte	6.50
Patate fritte al tartufo e parmigiano	9.80

## DOLCI

<b>Tiramisù della casa</b> <sup>A,D,I,11</sup>	9.80
Dolce leggero e cremoso di savoiardi inzuppati nel caffè, mascarpone, tuorlo d'uovo e Amaretto	
<b>Vesuvio</b> <sup>A,D,I</sup>	13.50
Soufflé al cioccolato Ecuador 70% con frutti di bosco freschi e gelato alla vaniglia del Madagascar	
<b>Ispirazione al cheesecake</b> <sup>A,D,K</sup>	12.80
Cheesecake al pistacchio con frutti di bosco freschi	
<b>Panna cotta</b> <sup>A,D,K</sup>	9.50
Dolce italiano fatto in casa con delicato aroma di vaniglia, servito con salsa ai frutti di bosco	
<b>Ravioli caldi al papavero</b> <sup>A,D,K</sup>	12.50
Ravioli caldi ai semi di papavero in zucchero e cannella, serviti con gelato alla vaniglia	
<b>Tris di sorbetto</b> <sup>D,K</sup>	9.50
Selezione di pregiati sorbetti in tre varietà - fatti in casa, preparati freschi ogni giorno e secondo stagione	
<b>Affogato al caffè</b> <sup>D,11</sup>	6.80
Gelato alla vaniglia con espresso	

## FORMAGGI

<b>Formaggio Misto</b> <sup>D,K,L</sup>	piccolo 16.80
Selezione di formaggi misti	grande 22.50

Tutti i nostri formaggi sono serviti con uva, noci e chutney



## CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Espresso	2.90
Espresso macchiato <sup>D</sup>	3.20
Tazza di caffè	3.80
Cappuccino <sup>D</sup>	4.80
Latte Macchiato <sup>D</sup>	5.20
Doppio Espresso	4.60



## APERITIVI

Sanbitter <sup>2</sup>	0,1l	4.80
Sanbitter con nettare di frutto della passione <sup>2</sup>	0,3l	8.80
Calice di Prosecco <sup>G</sup>	0,1l	8.80
Calice di Champagne Jean Pernet Blancs de Blancs Reserve Brut <sup>G</sup>	0,1l	18.60
Calice di Champagne Jean Pernet Brut Rosé <sup>G</sup>	0,1l	19.80
Bellini „Villa Amalfi“ <sup>G</sup>	0,15l	12.50
Spritz della casa „Villa Amalfi“ <sup>G,2</sup>	0,3l	10.40
Aperol Spritz <sup>G,2</sup>   Prosecco con Aperol e Soda	0,3l	9.80
Amalfi Spritz <sup>G,2</sup>   Prosecco con Limoncello e Soda	0,3l	9.80
Bella Fragola <sup>G,2</sup>   Prosecco con Limoncello e liquore alla fragola	0,3l	9.80
Tocco Rosso <sup>G,2</sup>   Prosecco con Campari e sciroppo di sambuco	0,3l	9.80
Ramazzotti Rosato <sup>G,2</sup>   Prosecco con Ramazzotti Rosato e Soda	0,3l	9.80
Campari <sup>2</sup>   Soda	0,3l	8.90
Campari <sup>2</sup>   Arancia	0,3l	9.80
Vermouth bianco, rosso <sup>2,G</sup> o dry	4cl	7.20
Sherry medium o dry <sup>G</sup>	4cl	7.20
Sunset Amalfi <sup>G,2</sup>   Gin analcolico con tonica ai frutti di bosco	0,3l	8.80



## VINI BIANCHI APERTI

vini bianchi al calice

Vermentino San Marzano Salento IGT <sup>G</sup>	0,2l	11.50
	0,5l	28.50
	Bottiglia 0,75l	39.50
Passimento Bianco Romeo & Juliet Veneto IGT <sup>G</sup>	0,2l	10.50
	0,5l	26.00
	Bottiglia 0,75l	36.00
Lugana Zenegaglia Veneto DOC <sup>G</sup>	0,2l	12.50
	0,5l	31.00
	Bottiglia 0,75l	43.00
Chardonnay Friuli Venezia Giulia DOP <sup>G</sup>	0,2l	15.50
	0,5l	38.50
	Bottiglia 0,75l	53.50

## VINI ROSATI APERTI

vini rosati al calice

Tramari Primitivo Rosé San Marzano IGP <sup>G</sup>	0,2l	10.80
	0,5l	26.50
	Bottiglia 0,75l	37.00

## VINI ROSSI APERTI

vini rossi al calice

Passimento Rosso Romeo & Juliet Veneto IGT <sup>G</sup>	0,2l	10.80
	0,5l	26.50
	Bottiglia 0,75l	37.00
1 Uno Primitivo di Manduria DOC <sup>G</sup>	0,2l	11.90
	0,5l	29.50
	Bottiglia 0,75l	41.00
Rubinelli Vajol Valpolicella Classico Veneto DOC <sup>G</sup>	0,2l	13.90
	0,5l	34.50
	Bottiglia 0,75l	48.00
Chianti Rufina Toscana DOCG <sup>G</sup>	0,2l	16.80
	0,5l	42.00
	Bottiglia 0,75l	58.50

Per ulteriori vini e distillati, consultate la nostra carta dei vini.

## BIRRE

Birra piccola alla spina o Schnitt <sup>1</sup>   elegante e maltata	0,3l	4.20
Fürstenberg Pilsener <sup>1</sup>   delicatamente amara, con note di luppolo	0,33l	4.80
Hacker-Pschorr Münchner Hell alla spina <sup>1</sup>   elegante e maltata	0,5l	5.60
Hacker-Pschorr Hefe Weisse <sup>1</sup>   naturalmente torbida, dissetante, speziata	0,5l	5.80
Radler <sup>2,3,1</sup>   fruttata e fresca	0,5l	5.60
Russ'n <sup>2,3,1</sup>   fruttata e fresca	0,5l	5.80
Paulaner Münchner Hell analcolica <sup>1</sup>   maltata e fresca	0,5l	5.60
Paulaner Hefe-Weißbier analcolica <sup>1</sup>   naturalmente torbida, frizzante e fresca, povera di calorie	0,5l	5.80



## BEVANDE ANALCOLICHE

Paulaner Spezi <sup>2,3,11</sup>	0,33l	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>2,10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	4.40
Coca-Cola <sup>2,11</sup> , Coca-Cola Zero <sup>2,4,11</sup>	0,33l	4.90



## ACQUA E SUCCHI

Spritzer al ribes nero fatto in casa <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Spritzer al fiore di sambuco fatto in casa <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Limonata al lime fatta in casa <sup>3</sup>	0,4l	5.80
Spritzer Wolfra   mela, nettare di frutto della passione, arancia, nettare di rabarbaro, nettare di mango	0,4l	5.20
Aqua Monaco Naturale	0,33l 0,75l	4.60 8.80
Aqua Monaco Medium	0,33l 0,75l	4.60 8.80



## DIGESTIVI

Amaretto Disaronno <sup>K</sup>	2cl	6.50
Averna	2cl	5.80
Ramazzotti	2cl	5.80
Sambuca Molinari	2cl	6.20
Fernet Branca	2cl	5.50
Williams pera - Lantenhammer	2cl	6.80
Baileys <sup>D</sup>	2cl	5.80
Vecchia Romagna (brandy) <sup>1</sup>	2cl	8.50
Limoncello <sup>2</sup>	2cl	6.80
Frangelico liquore alla nocciola <sup>K</sup>	2cl	6.50
Amaro Montenegro	2cl	6.50
Cynar	2cl	6.50



## GRAPPE

Grappa della casa <sup>G</sup>	2cl	6.80
Nardini Bianca <sup>G</sup>	2cl	7.80
Nardini Riserva <sup>G</sup>	2cl	8.40
Nonino Chardonnay <sup>G</sup>	2cl	9.50
Nonino Antica Cuvée <sup>G</sup>	2cl	10.80
Grappa di Sassicaia Poli <sup>G</sup>	2cl	16.50

# ALLERGENI

## A, Uova

E prodotti derivati  
Uova di pollame

## B, Pesce

E prodotti derivati  
Tutti i tipi di pesce, caviale

## C, Crostacei

E prodotti derivati  
es.: granchio, gamberetti, gamberi, aragoste  
astice, scampi

## D, Latte

E prodotti derivati  
Latte di mammiferi come mucca, pecora,  
capra, cavallo, asino

## E, Sedano

E prodotti derivati  
Sedano da coste, sedano rapa, sedano da taglio

## F, Semi di sesamo

E prodotti derivati

## G, Anidride solforosa e solfiti

E prodotti derivati  
E 220 - E 228 - solfiti in concentrazione  
superiore a 10 mg/kg

## H, Arachidi

E prodotti derivati  
Tutti i tipi di arachidi

## I, Cereali contenenti glutine

E prodotti derivati  
es.: cereali contenenti glutine, grano 11,  
orzo 12, segale 13, avena 14, farro 15,  
kamut 16, grano khorasan, emmer, farro monococco, grano verde

## J, Lupini

E prodotti derivati

## K, Frutta a guscio

E prodotti derivati  
Frutta a guscio come mandorle K1, nocciole K2,  
noci K3, anacardi K4, noci del Brasile K5,  
pistacchi K6, noci macadamia K7, noci pecan K8

## L, Senape

E prodotti derivati

## M, Soia

E prodotti derivati

## N, Molluschi

E prodotti derivati  
Lumache, abalone, polpo, calamaro,  
calamari, tutte le cozze e vongole, ostriche

# ADDITIVI

1 con conservante

2 con colorante

3 con antiossidante

4 con edulcorante saccarina

5 con edulcorante ciclamato

6 con edulcorante aspartame,  
contiene una fonte di fenilalanina

7 con edulcorante acesulfame

8 con fosfati

9 solforato

10 contiene chinino

11 contiene caffeina

12 con esaltatore di sapidità

13 annerito

14 cerato

15 geneticamente modificato