STARTERS & ZWISCHENDURCH

Tomatencreme Suppe 8,50
mit Mozzarella, Pesto Genovese

Hokkaido Kürbissuppe 9,00
mit Kokosschaum

Salat
mit gebratenen Pilzen, vegetarisch oder vegan 13,00
mit gebratener Hähnchenbrust 17,00
mit Rinderfiletstreifen 23,00

Caprese Burrata 14,50
mit Burrata, sizilianischen Tomaten, Basilikum, Minze, vegetarisch

Rindercarpaccio 16,00
mit Rucola und Parmesan

Gebackene Wildfang-Rotgarnelen 18,00
mit Avocado-Wasabimayonnaise

Vitello Tonnato 17,00

Antipasti für 2 Personen 26,00
Burrata mit sizilianischen Tomaten, Salat, Antipastigemüse, gebratenen Pilzen, Vitello Tonnato

Arancini 14,50
Reisbällchen gefüllt mit Mozzarella, Salat, Burrata, Chilicreme

Geräucherte Entenbrust 18,00
Ziegenkäse, Salat, Rote Bete, Kürbis-Chutney, Walnüsse

VOM GRILL

Veggie Burger 17,00
mit Büffelmozzarella, Avocado-Basilikum-mayonnaise, getrockneten Tomatenpesto und Pommes

Cheeseburger 100 % Rindfleisch 19,50
mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Pommes

Trüffel Burger 100 % Rindfleisch 21,00
mit Trüffelcreme, Cheddar, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Pommes

Double Chickenburger 24,50
mit Coleslaw, marinierte rote Zwiebeln, Gurke, Basilikum Mayonnaise und Pommes

Cordon Bleu vom Duroc Schwein 25,00
Salat, Remoulade, Pommes

Tagliata vom Rinderfilet 38,00
mit Rucola, sizilianischen Tomaten, Rosmarinkartoffeln und Teriyakisauce

BONNA BOWL

Quinoa, Vollkornreis, Avocado, Nüsse, Cranberry, Rote Bete, eingelegte Gurke, vegane Mango Mayo, Teriyaki-sauce

- vegan 15,00
- mit Ziegenkäse 18,00
- mit Tempura Garnelen 22,00
- Rinderfiletstreifen 23,00

Crispy Chicken Bowl 20,00
mit Hähnchenbrust, Jasminreis, Currysauce und marinierten Gurken

FRISCHE PASTA

Tagliolini 14,00
mit gebratenem Gemüse und Knoblauch

Steinpilz-Ravioli 19,00
mit Butter und Salbei, gebratene Pilze

Tagliolini mit Rinderfiletspitzen 25,00
mit Trüffelbutter, Champignons und Parmesan

Tagliolini Aglio e Olio e Peperoncino 22,00
mit gebratenen Wildfang-Rotgarnelen und sizilianischen Tomaten

Tagliolini al Fumo D'Anatra 20,00
Geräucherte Entenbrust, Kürbiscreme, sizilianische Kirschtomaten, Parmesan

Tagliolini Nduja 20,00
Pikante kalabrische Streichwurst, Thunfisch, Kapern, Oliven - pikant

Tagliolini mit Hähnchenbrust 20,00
mit Spinat, Champignons, getrockneten Tomaten und Parmesansauce

Tagliolini 21,50
mit weißer Kalbsbolognese, Trüffelbutter und Lauch

Tagliolini 25,00
mit Parmesansauce und Alba Trüffeln

FISCH

Wolfsbarschfilet sizilianische Art pikant 29,00
mit Tomatenragout, Oliven, Kapern und gebratenen Kartoffeln

Für Allergene sprechen Sie uns bitte an.

PIZZA

Margherita 12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Pizza-Bowl 18,00
Avocado, sizilianische Tomaten, Burrata, Basilikumpesto - auch zum Teilen als Vorspeise

Salami 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Capriciosa 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken

Pizza Tonno 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln

Pizza Bowl „Caesar Style" 18,00
Romanasalat, Hänchenbrust, Parmesan

Pizza La Romanella 15,00
Zucchinicreme, Mozzarella, Pecorino, Basilikum, knusprige Zucchini

Pizza Nduja Sicilia 17,00
Pikante Streichwurst, Mozzarella, rote Zwiebeln, Pecorino, Basilikum

Pizza geräucherte Entenbrust 20,00
Kürbiscreme, geräucherte Entenbrust, Gorgonzola, Mozzarella, Birne, Salbei, alter Balsamico, Kürbiskernöl

Pizza Guanciale 18,00
Guanciale, Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Parmesan, Pinienkerne, rote Zwiebeln

Pizza Calzone 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons

Tirolese 18,50
Burrata, Tiroler Speck, Tomatensauce, Ei, Pinienkerne

Burrata 21,00
Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano

Burrata vegetarisch 17,00
Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Rucola, Grana Padano

DESSERT

Schokoladenkuchen 9,50
mit Eis und Beerensauce

Eis- und Sorbetteller 7,80
Vanille, Walnuss, Beerensorbet

Erdbeertiramisu 9,50

Pistazien-Panna Cotta 8,50

APERITIFS

Martini		7,00
Aperol-Spritz		8,00
alkoholfrei		8,00
Gin-Tonic		
alkoholfrei		10,00
Lillet Wild Berry		8,50
Prosecco Balbinot		7,00
Nonino L'Aperitivo		8,00
natürlicher Kräuterlikör, Orange, Tonicwater		
Ca' del Bosco	0,1 l	12,00
Cuvée Prestige, Franciacorta	0,75 l	60,00
Liboll Rosé San Marzano Apulien		
	0,1 l	8,00
	0,75 l	28,00
Prisecco		
alkoholfrei	0,1 l	6,20
Champagne Laurent-Perrier		
La Cuvée Brut	0,75 l	99,00
Cuvée Rosé	0,75 l	140,00

SOFTS

Selters Mineralwasser		
still oder	0,25 l	3,00
leicht	0,75 l	7,50
Granini-Säfte		
Apfelsaft	0,2 l	4,00
Orangensaft	0,2 l	4,00
Traubensaft	0,2 l	4,00
Granini-Limonade		
Orange Lemongras	0,33 l	4,50
Limette Zitrone	0,33 l	4,50
Granini-Schorle		
Apfelschorle	0,33 l	5,00
Rhabarber	0,33 l	5,00
Maracuja	0,33 l	5,00
Fritz-Kola	0,33 l	4,50
Coca-Cola	0,33 l	4,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,50
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tonic	0,2 l	3,50

BIER

Veltins Pils	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,90
Grevensteiner Bier	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,90
Maisel´s Weizen	0,5 l	5,90
Maisel´s alk.-frei	0,5 l	5,90
Veltins alk.-frei	0,33 l	4,20

WEISSWEINE

Riesling alkoholfrei		
Dr. Loosen, Mosel	0,15 l	7,00
2025 Pinot Grigio		
Alturis, Friaul	0,15 l	7,50
	0,75 l	28,00
2025 Schu's Weißburgunder		
Maximinerhof, Mosel	0,75 l	28,00
2025 Sauvignon Blanc		
Alturis, Friaul	0,15 l	8,00
	0,75 l	30,00
2025 Pagliatura Vermentino		
Fattoria di Magliano	0,15 l	8,50
Maremma Toscana	0,75 l	35,00
2024 Grauburgunder & Weißburgunder		
Soul Island Edition	0,15 l	8,50
Thörle, Rheinhessen	0,75 l	35,00
2025 Ciro Bianco		
Librandi, Calabrien	0,75 l	30,00
2025 Pinot Noir Rosé Fallwind		
St. Michael Eppan,	0,15 l	9,00
Südtirol	0,75 l	37,00
2025 Saar Riesling		
Van Volxem, Saar	0,75 l	36,20
2025 Ottella Lugana		
Gardasee	0,75 l	35,00
2023 Chardonnay Sanct Valentin		
St. Michael Eppan,	0,75 l	55,00
Südtirol		
2023 Riesling Ungeheuer Großes Gewächs		
Reichsrat von Buhl,	0,75 l	80,00
Pfalz		

ROTWEINE

2024 Primitivo Sud		
San Marzano	0,15 l	8,00
	0,75 l	30,00
2022 Rosso di Montalcino		
Quercecchio, Toscana	0,15 l	10,00
	0,75 l	36,00
2021 Shymer Syrah-Merlot		
Baglio do Pianetto,	0,15 l	10,00
Sizilien	0,75 l	40,00
2022 Lagrein Turmhof		
Tiefenbrunner, Südtirol	0,15 l	10,00
	0,75 l	40,00
2024 Costamadre Ciliegiolo		
Fattoria di Magliano	0,75 l	40,00
Maremma, Toscana		
2024 Barbera d'Asti Soliter		
Pescaia, Piemont	0,75 l	36,00
2019 Don Tommaso Chianti Classico Grand Selezione DOCG		
Le Corti, Toscana	0,75 l	49,00
2020 Brunello di Montalcino		
Caparzo, Toscana	0,75 l	59,00
2023 Le Serre Nuove		
Dell Ornellaia, C. Sauvignon,		
Merlot	0,75 l	105,00
2014 Valpolicella Superiore		
Dal Forno Romano	0,75 l	200,00
2018 Ornellaia		
Merlot, C. Sauvignon,		
C. Franc, 95 P. Punkte	0,75 l	290,00

bonna

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,00
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Schümli Kaffee	3,50
Tee	3,40

LONGDRINKS

Gin-Tonic		
- mit Tanqueray	4cl	12,00
- mit Gin Mare	4cl	13,50
Whisky-Cola		
- mit Johnnie Black	4cl	9,00
Belvedere - Lemon	4cl	9,00
LIKÖR		
Limoncello	4cl	5,50
Ramazzotti	4cl	5,50
VODKA		
Belvedere	2cl	6,50

BRÄNDE

Wiliams Walcher Südtirol	6,00
Ziegler No. 1 Wildkirsch	15,00
Domaine de Charron	15,00
Bas Armagnac 1989	
Hennessy V.S.O.P.	8,00

WHISKY

Ardbeg Ten Single Malt	10,00
Glenmorangie Lasanta	
12 Years	10,00
Johnnie Walker	
Black Label	6,00

GRAPPA

Marzadro Amarone	2 cl	8,00
Grappa di Moscato	2 cl	6,00
Vite Colte, Piemont		
Il Prosecco Riserva Nonino	2 cl	7,00
Ue Acquavite D' uva Nonino	2 cl	12,00
5 Jahre Barrique,Traubendestilat		

RUM

Eminente Ron de Cuba	2 cl	11,00
Aged 7 Years		
Don Papa Baroko	2 cl	7,00

printmedia-atelier.de - Rodenberg