

trattoria al faro

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN AM SEE



Brunch

Sonntag 10.00 Uhr – 13.00 Uhr

Antipasta - Hausgemacht

Caprese (Tomaten - Mozzarella),
gegrillte Zucchini und Paprika, Balsamicochampignons

Prosciutto e salume

Schinken und feinste luftgetrocknete Salami,
Oliven, Peperoncini, scharfen Hausgemachten Zwiebelchen und sonnengetrockneten Tomaten
Wurst- und Bratenaufschnitt

„Contadina „

Platte mit verschiedensten Käsespezialitäten von frisch und mild,
bis gereift und würzig mit frischen Früchten reichlich garniert

Formaggio freschco

Angemachte Frischkäse in leckeren Geschmacksvariationen,
z.B. mit gehackten Oliven, Knoblauch oder mal leicht scharf

Secondi

Lasagne, Fleisch, Braten und Fischgerichte

Pollame e tagliatelle spinaci

Hähnchenbrustfilet nach südtaliesischer Art, leicht scharf mit Knoblauch, Oliven und frischen Kräutern,
dazu feine Bandnudeln mit einem Schuss Sahne an Spinat

Rührei

Insalata mista

verschiedene Salate der Saison mit unserem Haus- Dressing zum Zusammenstellen

Pane di stufa

Hausgebackenes Steinofenbrot, versch. Brötchen,
Croissants,
dunkle Brote

Dolce

süße Überraschungen, hausgemachte Dessert,
Kuchen und frisches Obst

Brotvariationen, Butter,
Marmeladen- Hausgemacht, Nuss – Nougatcreme und Honig
Cornflakes, Milch

Preis pro Person 12,90 €
Kinder von 3- 12 Jahren 7,00 €

...oder ganz individuell am Samstag ab 25 Personen