

# **“Trattoria al Faro”**

## **am Bernsteinsee**

*Ciao caro ospite nel Trattoria al Faro!*  
*Herzlich Willkommen!*

*Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere apulischen Spezialitäten nach alten Familienrezepten. Gönnen Sie sich einen kleinen Urlaub an einem geschichtsträchtigen Ort. Sie werden überrascht sein, wie viel Geschichte sich um Sie herum befindet. So bestehen z.B. die Theke und jeder einzelne unserer Tische aus dem Holz eines über 200 Jahre alten Tulpenbaumes. Dieser hatte seit jeher seinen Platz im heutigen Wörlitzer Park und wurde erst durch die große Flut im Jahre 2002 entwurzelt. Fast schon vergessen, gaben wir diesem stolzen Magnoliengewächs eine neue Aufgabe und wenn Sie genau hinsehen, finden Sie überall liebevoll und in Handarbeit eingearbeitete Bernsteine. Dieser Edelstein hat hier in Mühlbeck eine lange Tradition und gab der Goitzsche ihren unverwechselbaren Beinamen „Bernsteinsee“. Bernstein ist bis zu 260 Millionen Jahre alt. Er entstand aus dem zähflüssigen Harz damals lebender Bäume und wurde im Laufe der Zeit eine feste Substanz. Schon in alten Zeiten fesselte er die Menschen durch seine Schönheit und sein Geheimnis. Er wird in Liedern besungen und mit Sagen umwoben. Noch heute lagern große Mengen auf dem Grund des Sees und wer weiß, vielleicht finden Sie bei einem Spaziergang am Ufer einen solchen kleinen Schatz.*

*Wir bieten Ihnen mit unserer Speisekarte immer eine Auswahl der Gerichte, welche wir in Italien aus den typischen Dorfgasthöfen kennen und welche seit Generationen von der Casa lingha – der Hausfrau – zubereitet werden.*

*Unser Olivenöl, Salami, Schinken, Wein, Käse und viele andere Lebensmittel kommen direkt aus Süditalien. Viel Liebe und frische Zutaten sind das Herz unserer Küche. Italienisch mal etwas anders, so wie Sie es vielleicht noch nicht kennen.*

*Einfaches Geschirr und guter Wein gehören genauso in eine Trattoria wie eine knusprige Pizza direkt auf dem Stein gebacken. Wir servieren unsere roten Schankweine in den typischen Tonkrügen und Tonbechern. Bei der Auswahl der Weine haben wir Wert darauf gelegt, dass neben den überall erhältlichen Sorten wie Pinot Grigio und Chardonnay vor allem Weine aus der Region Apulien vertreten sind. Diese Weine zeichnen sich durch ihren unverfälschten kräftigen Geschmack aus und sind durch das südliche Klima sonnenverwöhnt und gehaltvoll.*

*Und was bedeutet nun „al Faro“? Die Farbe unserer Trattoria lässt es erahnen: Faro ist der Leuchtturm. Aus dem maritimen Leben nicht wegzudenken, erhält er hier auch noch symbolischen Charakter. Unser Haus als ein Zeichen des Aufbruchs und des Wandels einer ganzen Region vom einstigen rohen Edelstein hin zum Schmuckstück der Gegenwart.*

# Panzerotti in der Trattoria al Faro

## *Was ist ein Panzerotti ?*

*Zumindest in Sizilien ist ein Panzerotti eine Teigtasche, gefüllt auf unterschiedlichste Art und äußerst lecker...*

### *Bambini*

#### ***Panzerotti alla Caprese***

*gefüllt mit frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl vom Faß und schmelzendem Mozzarella*

5,90 €

### *la Mama*

#### ***Panzerotti al Prosciutto, Formaggio e Funghi***

*gefüllt mit Käse, italienischem Schinken und Pilzen*

6,90 €

### *Di Capri*

#### ***Panzerotti al Salmone e Spinaci***

*gefüllt mit edlem Lachsfilet, Blattspinat, Pinienkernen und Mozzarella*

7,40 €

## *Il Primo – Vorspeisen*

### ***Limoncino Prosecco***

*Kleine Eröffnungsempfehlung*

*Ein milder sonnengelber Schnaps aus Zitronen gebrannt, aufgegossen mit Prosecco. Der Limoncello kommt meist von uralten Familienbrennereien mit ausgefallenen Zutaten, nach überlieferten Rezepturen die es im Handel, selbst in Italien nicht immer gibt....*

*Nach dem Essen empfehlen wir dann den Selbstgebrannten aus wilder Myrthe....reine Medizin !*

4,90 €

### ***Focaccia - Pizzabrot***

*klein 3,90 €*

*groß 4,80 €*

### ***Crostini al Salmone***

*geröstetes Steinofenbrot belegen wir mit geräuchertem und mariniertem Lachs und reichen drum herum knackigen Salat*

6,70 €

### ***Formaggio di Capra***

*mit frischer Melone richten wir schneeweißen Ziegenkäse an, welcher in scharfen Peperociniöl mariniert ist, dazu Steinofenbrot*

5,90 €

### ***Sarde e Cibolette***

*Hausgemachte in Meersalz gepökelte Sardinen und eingelegte Zwiebelchen auf frischem Salat*

6,40 €

### ***Prosciutto e Melon***

*bester italienischer Schinken mit Melone, fein dekoriert*

7,40 €

### ***Carpaccio di manzo***

*vom Rinderfilet mit edler sizilianischer Balsamicosauce, dazu Steinofenbrot*

9,90 €

## *Antipasta – Vorspeisen*

### *Pane con aglio*

*Hausgebackenes Brot mit frischen Knoblauchscheiben belegt  
und mit Olivenöl bestrichen*

2,80 €

*dazu empfehlen wir...*

### *Olive mischiate*

*verschiedene Oliven*

3,40 €

### *Bruschetta*

*geröstete Scheiben hausgebackenes Brot aus dem Steinofen,  
mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch belegt,*

4,30 €

### *Antipasti di Verdura*

*gebratener Paprika, Oliven, in der Pfanne geschwenkte Balsamicochampignons und gebackene  
Blumenkohlröschen, dazu unser frisches Steinofenbrot*

5,30 €

### *Caprese*

*frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum*

6,40 €

### *Antipasti di casa*

*Vorspeisenvariationen von luftgetrockneter Salami, Parmaschinken,  
italienischem Käse und mariniertes Antipasti, Oliven und eingelegte Zwiebelchen*

7,90 €

## Zuppa – Suppen

### *Zuppa di Pomodori*

*Tomatensüppchen mit frischem Basilikum, fein abgeschmeckt*

4,20 €

### *Zuppa di Pesce*

*frische Fischsuppe mit Venus-Muscheln, Zander und Lachsstücken, Gemüse, frischen Kräutern und unserem weißen Hauswein abgerundet*

5,50 €

*...zu allen Salaten und Suppen servieren wir Ihnen unser  
Hausgebackenes Steinofenbrot*

## Insalata – Salate

### *Insalata Mista*

*verschiedene Salate der Saison mit italienischem*

*Dressing (Balsamicoessig und Olivenöl), Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln*

4,30 €

### *Insalata Mista grande*

*große Salatvariation der Saison mit italienischem Dressing (Balsamicoessig und Olivenöl),*

*Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Champignons und Zwiebeln*

6,90 €

### *Insalata Romana*

*Salatbouquet nach römischer Art mit Mais, gekochtem Schinken, frischer Tomate und Ei,*

*Paprika, Zwiebeln und Gurke, abgerundet mit würzigem Fetakäse*

8,70 €

### *Insalata Sizilia*

*frische Salate der Saison, Oliven, Sardinen aus dem Meersalzfässchen,*

*Kapernfrüchte, Gurke und eingelegte Peperoncini- Zwiebelchen,*

8,90 €

## **Pizza – direkt auf dem Stein gebacken**

### **Margherita**

*mit pikanter Tomatensauce, Mozzarella-Käse und frischem Basilikum*

6,90 €

### **Pizza alla Romana – Die römische Pizza**

*Thunfisch und gekochtes Ei, milde Peperoni, Zwiebeln, Mais  
und gehobelter Ziegenkäse – eine pikante Pizza*

9,60 €

### **Quattro Stagioni**

*belegt mit Salami, Käse, Schinken, Pilzen, Zwiebelringen und Parmaschinken*

9,90 €

### **Pizza alla Boscaiola – Die Holzfällerpizza**

*Streifen von frischem Paprika, Zwiebeln, gerösteter Bauchspeck und  
selbst eingelegte Peperoncini – ein scharfes Vergnügen*

9,60 €

### **Pizza Salmone, Spinaci e Mozzarella**

*Stücke von edlem Lachsfilet, Blattspinat und Mozzarella-Käse*

10,40 €

*...unsere besonderen Pizzen für Liebhaber südtalientischer Küche*

### **Pizza Polpettine**

*Hausgemachte Fleischbällchen mit Knoblauch und Parmesan, Zwiebeln, Pilzen und Käse belegt,  
dazu reichen wir Ihnen unser Peperoncini-Öl (scharf)*

9,90 €

### **Pizza Sarde**

*mit eingelegten Sardinen aus dem Meersalz-Fässchen – ausgenommen,  
geputzt und in bestem Olivenöl mariniert, schwarze Oliven und Zwiebeln,  
da die Sardinen nach altem Familienrezept liebevoll eingelegt werden, nur solange der Vorrat reicht*

9,90 €

### **La Nobile**

*... "die Nobile", mit original italienischem, luftgetrocknetem Schinken und  
echten Parmesankäse-Hobeln, auf frischem Rucola*

10,60 €

## **Pasta – die Klassiker**

### **Spaghetti alla Pescatora- die schöne Fischerin**

*mit Knoblauch, bestem Olivenöl, scharfe Peproncini,  
geschmolzenen Sardellen, schwarzen Oliven und Kräutern*

8,70 €

### **Spaghetti al Pesto Genovese**

*eine hausgemachte Creme aus frischem Basilikum, Rucola, Parmesankäse, Nüssen, Mandeln,  
Pecorinokäse und bestem Olivenöl – mit Pinienkernen bestreut*

8,70 €

### **Rigatoni al forno**

*in der Terrakottaform servieren wir dicke Röhrennudeln in einer pikanten  
Tomatensauce mit Schinken, Erbsen, Zwiebeln, abgelöscht mit  
italienischen Weißwein*

*und im Steinofen mit viel Käse überbacken*

8,90 €

### **Tagiatelle al Proscuitto e Verdure**

*schmale Bandnudeln mit italienischen Gemüse, in hausgemachter Tomatensauce  
mit frischen Kräutern verfeinert, einer Scheibe luftgetrocknetem*

*Schinken aus Italien dekoriert,  
mit Parmesankäse bestreut*

9,90 €

### **Onda verde – Grüne Meereswelle**

*Tagliatelle – zarte schmale Bandnudeln – mit Blattspinat  
und Lachsfilet in einer feinwürzigen Sahne- Weißweinsauce*

10,30 €

## *Pasta – nach apulischen Familienrezepten*

### *Tagliatelle al Pomodoro e Rucola*

*Bandnudeln in einer Sauce von Tomaten, frischem Rucola, und Knoblauch  
in bestem Olivenöl geschwenkt und mit Parmesankäse bestreut*

8,80 €

### *Spaghetti Tonno e Prezzemolo*

*würziger Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch, italienische Kräuter, frische Petersilie  
und schwarzen Oliven bereiten wir in bestem Olivenöl zu*

8,90 €

### *Rigatoni con delle Polpettine*

*hausgemachte italienische Fleischbällchen mit echtem Parmesankäse und Knoblauch,  
in einer leicht scharfen Tomatensauce und frischen Kräutern*

9,40 €

### *Paglia e Fieno – Heu und Stroh*

*grüne und weiße Tagliatelle mit feinsten Filetspitzen, abgelöscht mit Brandy,  
Pilzen und einem Schuss Sahne*

11,90 €

### *Papardelle ai Scampi*

*breite Bandnudeln mit Scampi in einer zarten Sauce von Weißwein, frischen Knoblauch und frischer  
Tomate, garniert mit einer Riesengarnele*

12,90 €

### *Linguine ai Gamberetti*

*Linguine sind die klassischen Festtagsnudeln und werden im Süden mit Fisch oder Meeresfrüchten serviert.  
Wir bereiten die Linguine mit Gambas, Scampis und Meeresfrüchten, in einer  
hausgemachten Tomatensauce mit Knoblauch und  
frischen Kräutern zu.*

*... abgelöscht mit italienischem Weißwein liebevoll garniert servieren  
wir Ihnen dieses Festtagsgericht*

14,90 €

# Südtalienenische Bauernküche

*Bäuerliche Küche von einfach rustikal bis festlich fein*

## **Filetto al Vino rosso**

*feines Filet vom Schwein, angesetzt mit apulischem Wein, Rebsorte Negroamaro, Weintrauben, frischen Kräutern, Rosmarin und Salbei aus eigenem Garten geben die unverwechselbare Note... , dazu reichen wir Kartoffeln oder auf Wunsch Steinofenbrot*

14,80 €

## **Filetto alla Casalingha**

*Medaillons vom Lendchen zubereitet auf Hausfrauenart mit frischen Champignons, Knoblauch und Frühlingszwiebellauch an Vollkornpasta*

14,80 €

## **Filetto di` Luccio-perca**

*Zanderfilet naturell gebraten in einer Tomaten-Paprika-Rahmsauce, dazu reichen wir Mandelbroccoli und Bandnudeln mit frischen Kräutern*

13,90 €

## **Coppa di Pesce**

*...braucht etwas Zeit*

*bäuerlich herzhafter Fischtopf mit Filet vom Lachs, Zander und Meeresfrüchten, welchen wir mit frischem Gemüse, Kräutern und italienischem Weißwein zubereiten, natürlich mit unserem frischem Brot*

13,90 €

## **Bistecca alla Taormina**

*Rumpsteak mit Tomatenzwiebeln , zarten Bohnen im Speckmantel, Bauernkartoffeln und Hausgemachter Olivenrbutter*

15,70 €

## **Bistecca di Bari**

*Rinderhüftsteak gefüllt mit Fetakäse, auf einem italienischen Gemüsebett, mit Champignons, Rosmarienkartoffeln aus dem Steinofen und Hausgemachter Knoblauchbutter*

15,90 €

*Bitte bestellen Sie Ihr Fleisch : english, medium (zart rosa )oder well done (gut durch)*

## Dolci - Dessert

### **„Tiramisù di casa“**

*nach Art des Hauses*

4,20 €

### **„Tiramisu ai Frutti“**

4,90 €

*...wussten Sie, dass „Tira mi s u“ auf deutsch bedeutet  
„Zieh mich hoch !?“,  
das kommt von dem guten italienischen Espresso  
und dessen belebender Wirkung*

### **„ Zabaione „**

*zubereitet mit bestem Marsala Wein, frischem Eigelb und Vanilleeis,  
eine typisch italienische Versuchung*

4,20 €

### **„ Panna cotta „**

*schneeweißes gestürztes Dessert, Hausgemacht nach einem  
Familienrezept, liebevoll garniert mit Früchten und  
selbst gemachter Himbeersauce*

3,90 €

### **„Frutti della stagione“**

*Obstsalat aus frischen Früchten der Saison*

3,90 €

### **Blechkuchen nach Angebot**

2,60 €

### **Tortenstück nach Angebot**

2,90 €

# Gelato – Eis

## **“Sanfter Engel”**

*Glas Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis*

2,80 €

## **Eisschokolade**

3,20 €

## **Eiskaffee**

3,20 €

## **Gelato di Casa**

*typisch italienischer Eisbecher mit je 1 Kugel Vanille- Schoko- und Erdbeereis,  
frischen Früchten und Sahne*

5,70 €      ...mit 2cl Nusslikör 6,70 €

## **Gelato di fragola** (nach Verfügbarkeit)

*Erdbeereisbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Erdbeereis,  
mit frischen Erdbeeren und Sahne*

5,90 €      .. mit 2cl Eierlikör 6,90 €

## **Gelato per bambino**

*Kindereisbecher mit 2 Kugeln Eis nach Wunsch, Früchten, Sahne und etwas Süßem*

4,20 €

## **Coppa di Banana**

*Bananensplitt*

*... mit einer Banane, 3 Kugeln Schoko- eis, Sahne, Schokosoße und Mandelsplittern*

5,80 €