



Jeden Monat kreiert unser Küchenchef ein saisonales Menü, welches wir Ihnen zu einem günstigen Preis anbieten:

Das Menü im Juni

zu Fr. *69.—pro Person

**Burratina Pugliese con foglie di rucola,
pomodorini Pachino e carpaccio di cipolla rossa**

Burrata aus Apulien mit Rucolablättern, Pachino Tomaten und einem Carpaccio aus roten Zwiebeln

**Nido di rondine al limone e zafferano
con vele di tonno sashimi all'aneto**

Hausgemachte dünne Nudeln angerichtet als Nestchen mit Zitronen- und Safransauce, dazu ein Fächer aus Thunfisch-Sashimi mit frischem Dill

**Filetino di manzo (IR) alla griglia con sale affumicato,
semi di mostarda al Pommery e riduzione di Amarone**

Kleines Rindsfilet (IR) vom Grill gewürzt mit Räuchersalz, Pommery-Senfkörnern und einer Amarone-Reduktion, dazu neue Kartoffeln gebraten mit Kurkuma und Thymian, Broccoli mit gerösteten Mandeln

**Duetto di crema Catalana alla vaniglia, e sorbetto
all'arancia sanguigna profumata al Campari e Menta**

Vanille Crema Catalana und Blutorangensorbert mit Campari und frischer Minze

* Der Menüpreis ist fix, für einzelne Gänge aus dem Menü werden à-la-carte Preise verrechnet. (inkl. MWST)

Herzlich Willkommen im il Faro Grotto
an der Wangenstr. 59 in 8600 Dübendorf
Direkt reservieren bei **Telefon 044 821 62 03** oder
<http://www.ilfaro.ch/reservation.html>