



## SELEZIONE CAVIALE AL FARO “ROYAL 000”



### Beluga “Royal 000”/ Huso Huso ( Iran)

|         |           |
|---------|-----------|
| 30 gr.  | Fr. 185.- |
| 50 gr.  | Fr. 310.- |
| 100 gr. | Fr. 440.- |

*Il Beluga “Royal 000” presenta sfumature grigiastre, con una texture cremosa e tenera al palato, rivelando un sapore finale delicato. Lo storione Beluga (Huso huso) è la specie di storione più grande (1,5-2 metri e circa 50 kg). A causa del lungo periodo di allevamento degli storioni (14 anni) e della rarità degli stock ittici, il caviale Beluga è uno dei più costosi.*

*The Beluga “Royal 000” displays grayish nuances, with a creamy and tender texture on the palate, revealing a delicate final flavor. The Beluga sturgeon (Huso huso) is the largest sturgeon species (1.5 to 2 meters and approximately 50 kg). Due to the long breeding period of sturgeons (14 years) and the rarity of fish stocks, Beluga caviar is one of the most expensive.*

### Imperial Oscietra Gold

|         |           |
|---------|-----------|
| 100 gr. | Fr. 230.- |
|---------|-----------|

*Imperial Oscietra Gold ha sfumature dorate e scintillanti ed il sapore delicatamente cremoso. Solo i grani di caviale più leggeri e migliori dello storione Russo (Acipenser Gueldenstaedtii) - noto anche come storione Ossietra - sono adatti a questa selezione. Solo il 5% circa soddisfa i rigorosi criteri e viene accuratamente selezionato a mano.*

*Imperial Oscietra Gold features golden and shimmering nuances with a delicately creamy flavor. Only the lightest and finest caviar grains from the Russian sturgeon (Acipenser gueldenstaedtii)—also known as the Oscietra sturgeon—are suitable for this selection. Only about 5% meet the strict criteria and are carefully hand-selected.*



DOLCI

al Pz.

**Daniel Sorlut (Francia)**

9.-

Un'ostrica Francese premium dalla polpa carnosa e cremosa, con eleganti note iodate, sfumature di nocciola e finale leggermente dolce.

Premium French oyster with a rich, creamy texture, elegant briny notes, delicate hints of hazelnut, and a subtly sweet finish.

**Special Gillardeau – L'ostrica firmata (Acquittaine, Francia)**

9.-

L'ostrica marchiata al laser, una delle più ambite e contraffatte al mondo.

The laser-branded oyster, one of the most sought-after and counterfeited in the world.

**Regal D'Or – (Irlanda)**

12.-

Regina della sua categoria. – (uno spettacolo per la vista e per il gusto)

The queen of its category, a feast for the eyes and the palate.

LE SAPIDE

al Pz.

**Fines De Claire (Francia)**

5.-

Salinità dolcemente plasmata dall'affinamento nelle vasche d'argilla di Marennes-Oléron.

Delicately balanced salinity, shaped by maturation in the clay ponds of Marennes-Oléron.

**Legris (Bretagna, Francia) – Medaglia d'Oro Parigi 2024**

6.-

Eccellenza della Bretagna lungo la Strada dei Fari, prodotta da un rinomato maestro ostricoltore.

An excellence from Brittany along the Lighthouse Route, produced by a renowned master oyster farmer.

LE EQUILIBRATE

al Pz.

**Cuore del Delta (Italia)**

9.-

Una grande novità italiana dalla Sacca degli Scardovari, nel cuore del Delta del Po

A great Italian novelty from the Sacca degli Scardovari, in the heart of the Po Delta.

**Tsarskaya (Bretagna-Francia)**

8.-

Selezione degli Zar, creata dalla storica azienda Saint Kerber di Cancale

The Tsarskaya selection, created by the historic Saint Keber company in Cancale

**Cocollos (Irlanda)**

7.50-

Dall'Irlanda, Donegal Bay. Retrogusto dolce e persistente.

From Donegal Bay, Ireland: sweet and lingering aftertaste..

**Beia Maraa (Irlanda)**

7.50-

Ostrica allevata nelle acque dell'Atlantico, Carnosa e Croccante, Iodata, sapidità marina e finale Dolce

Oyster from Atlantic Ocean, Tasty, Full Bodied, Iodized with a Sweet Finall taste

**Tia Maraa (Irlanda)**

7.50-

Ostrica allevata nell'Atlantico Irlandese, Raffinata e Persistente con polpa Generosa e Consistente

Oyster from Irish Atlantic Ocean, Refined and Persistent with Generous and Fine Textures

**Josephine (Portogallo)**

9.-

Ostrica Pregiata delle Coste Portoghesi, polpa Carnosa e Croccante Equilibrata con note Dolciastre Delicate

Oyster from Portuguese Coast, Generous Textures with a Fine Sweet Ending



## Ostriche & Champagne Experience

*Il modo più elegante per iniziare la serata*

### **3 Ostriche + 1 flûte di Champagne- Recines 1er Cru Fabrice Bertemes**

*3 oysters + 1 flûte champagne Recines 1er Cru Fabrice Bertemes*

**24.-**

*Disponibile esclusivamente come Aperitivo*

*Available only Aperitivo style*

---

### **Viaggio nell'universo Gillardeau**

*L'eccellenza dell'ostricoltura europea in 5 espressioni d'autore*

*The Excellence of European Oyster Farming in 5 ways*

*Un Percorso esclusivo concepito per assaporare la ricchezza aromatica e la straordinaria diversità delle Ostriche Europee. Cinque selezioni provenienti da Francia, Portogallo e Irlanda, accomunate dall'eccellenza produttiva e presentate in una progressione studiata per esaltarne le qualità*

*Servite in ordine crescente di intensità.*

*Served on a Straight Intensity Scale*

### **Cinque Ostriche d'Autore**

#### **Percorso completo di degustazione**

**32.-**

#### **Gillardeau n. 6 · Francia**

L'eleganza della leggerezza. Texture fine, delicata sapidità e un finale fresco e armonioso.

#### **Gillardeau n. 2 · Francia**

L'icona della Maison Gillardeau. Polpa generosa, equilibrio perfetto tra dolcezza marina e mineralità.

#### **Beia Maraa · Irlanda**

Espressione autentica dell'Atlantico. Fresche note iodate, consistenza carnosa e carattere deciso.

#### **Tia Maraa · Irlanda**

Gran finale di intensità. Sapidità profonda, struttura importante e straordinaria lunghezza gustativa.

#### **Josephine · Portogallo**

Raffinata e complessa. Profumi minerali, sfumature vegetali e lunga persistenza aromatica.



**SASHIMI DI PESCE – Fisch Sashimi/Sashimi de Poisson**

**Fantasia di Sashimi “del Faro” nature**

*Sashimi mix nature*

42.-

**Ceviche di orata in stile “Thai”**

*Ceviche de dorade à la thaïlandaise / Goldbrasse-Ceviche nach thailändischer Art*

36.-

**Tonno Salsa teriyaki, alghe wakame, Shitake marinato e maionese al Ponzu.**

*Thon, sauce teriyaki, algues wakamé, shiitakés marinés, mayonnaise au ponzu.*

*Thunfisch mit Teriyaki-Sauce, Wakame-Algen, marinierten Shiitake-Pilzen und Ponzu-Mayonnaise.*

34.-

**Salmone con avocado, cetriolo e yuzu**

*Saumon à l'avocat, au concombre et yuzu.*

*Lachs mit Avocado, Gurken und Yuzu.*

32.-

**Capesante con mandarino, daikon, caviale oscietra e finger lime**

*Noix de Saint-Jacques à la mandarine, au daikon, au caviar osciètre et au citron caviar.*

*Jakobsmuscheln mit Mandarine, Daikon, Oscietra-Kaviar und Fingerlimette.*

36.-

**Ricciola con mandorle, limone salato e olio alle foglie di fico**

*Sérieole aux amandes, citron confit au sel et huile aux feuilles de figuier*

*Bernsteinmakrele mit Mandeln, Salzzitrone und Feigenblattöl*

32.-

**TARTARE DI PESCE – Fisch Tartare / Tartare de Poisson**

**Fantasia di Tartare “del Faro” nature**

*Tartare mix nature*

42.-

**Branzino con pera Nashi, Sakè e Shiso**

*Bar aux poires nashi, saké et shiso/ Wolfsbarsch mit Nashi-Birne, Sake und Shiso*

34.-

**Tartare di tonno In stile Orientale**

*Tuna tartare oriental style*

32.-

**Tartare di Salmone con mela verde, sedano e caviale di salmone**

*Tartare de saumon à la pomme verte, au céleri et œufs de saumon*

*Lachstatar mit grünem Apfel, Sellerie und Lachskaviar*

32.-

**Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, con sale Maldon e olio Extravergine Siciliano**

*Tartare de crevettes rouges de Mazara del Vallo, au sel de Maldon et Huile EVO*

*Tatar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Maldon-Salz mit EVO ol*

54.-

**Fantasia di Tartare & Sashimi “del Faro” nature**

*Tartare & Sashimi mix nature*

48.-



## CROSTACEI CRUDI

fruits de mer crus/ rohe Schalentiere

### Scampi

*Langoustine*

al pz. 16.-

### Gambero Rosso di Mazara del Vallo

*Red Prawn of Mazara del Vallo*

al pz. 14.-

### Gambero Blu "Nuova Caledonia"

*New Caledonian blue shrimp*

al pz. 12.-

### Gambero Viola di Gallipoli

*Purple shrimp from Gallipoli*

al pz. 14.-

### Carabineros

al pz. 35.-

## I NOSTRI PLATEAU

AL FARO'S PLATEAU

### Plateau di conchigliacei

*6 Ostriche Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Scrigni di Venere  
6 Oysters Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Razor clams, 4 Venus Caskets*

p.p. 52.-

### Plateau di conchigliacei e crostacei

*1 Scampo, 1 Gambero Rosso, 1 Gambero Blu, 6 Ostriche Fin de Claire  
4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Scrigni di Venere*

p.p. 76.-

*1 Langoustine, 1 Red prawn, 1 Blue Shrimp, 6 Oysters Fin de Claire  
4 Fasolari, 4 Razor clams, 4 Venus Caskets*

### Plateau Royale – Min. 2 pers.

*1 Astice e 4 Gamberi (al vapore), 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi,  
2 Gamberi Blu, 10 Ostriche Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Scrigni di Venere,  
6 Cannolicchi, 2 Capesante*

p.p. 96.-

*1 Lobster and 4 Shrimps (steamed), 2 Langoustines, 2 Red Prawns,  
2 Blue Shrimps, 10 Oysters Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Venus Caskets,  
6 Razor clams, 2 Scallops*

***In base alla disponibilità del mercato, troverete inoltre: Ricci di mare, Limoni di mare, Percebes, Capesante, Canestrelli***

*Depending on market availability, you will also find: Sea urchins, Sea lemons, Percebes, Scallops, Canestrelli*



---

**Acciughe del Mar Cantabrico** *con selezioni dei nostri burri* **26.-**  
**Anchois de la mer Cantabrique** *accompagnés d'une sélection de nos beurres*  
**Sardellen aus dem Kantabrischen Meer** *mit einer Auswahl unserer Buttersorten*

---

**Pata Negra "Sanchez Romeo 5J"** *con pane tostato e pomodoro fresco* **48.-**  
*Jambon Pata Negra servi avec du pain grillé et de la tomate fraîche*  
*Pata-Negra-Schinken serviert mit geröstetem Brot und frischer Tomate.*

---

**Code di Scampi, funghi porcini, nocciole e ribes bianco** **46.-**  
*Langoustines, cèpes, noisettes et groseilles blanches/Langoustine Steinpilze,*  
*Haselnüsse und weiße Johannisbeeren.*

---

**La nostra Catalana di King Krab** **46.-**  
*Crabe royal à la catalane, préparée avec du crabe de première qualité*  
*Königskrabben-Salat nach katalanischer Art*

---

**Vellutata di zucca con capesante e fava Tonka** **26.-**  
*Velouté de potiron aux noix de Saint-Jacques et à la fève tonka*  
*Kürbiscremesuppe mit Jakobsmuscheln und Tonkabohne*

---

**Composizione di frutti di mare** *con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva* **32.-**  
*Salade de fruits de mer avec une émulsion d'huile d'olive vierge extra*  
*Meeresfrüchtesalat mit einer Emulsion aus nativem Olivenöl extra*

---

**Insalata di polpo alla mediterranea** **28.-**  
*Salade de poulpe à la méditerranéenne*  
*Oktopussalat nach mediterraner Art*

---

**Souté di cozze al pomodoro, leggermente piccante** **26.-**  
*Moules sautées dans une sauce tomate légèrement épicée.*  
*Miesmuscheln in einer leicht pikanten Tomatensauce geschwenkt.*

---

**Zuppetta di polipetti alla "Luciana"** **28.-**  
*Petits poulpes mijotés à la luciana*  
*Geschmorte kleine Oktopus Luciana-Art*

---

**Sedano rapa, mela verde e noci**  **26.-**  
*Céleri-rave, pomme verte et noix/ Knollensellerie, grüner Apfel und Walnüsse*

---

**Tartare di manzo classica,** *con crostini di pane e burro* **32.-**  
*Tartare de bœuf classique/ Klassisches Rindertatar*

---



**Risotto "Riserva San Massimo" Funghi porcini, gambero viola, niocchie del piemonte**

34.-

*Risotto « Riserva San Massimo » aux cèpes, crevettes violettes et noisettes du Piémont*

*Risotto „Riserva San Massimo“ mit Steinpilzen, violetten Garnelen und piemontesischen Haselnüssen*

**Spaghettoni "Pastificio Mancini" con ostriche di "Goro" limone e alghe**

32.-

*Spaghettoni aux huîtres de Goro, au citron et aux algues*

*Spaghettoni mit Austern aus Goro, Zitrone und Algen*

**Rigatoni al ragù di Scorfano e cime di rapa**

36.-

*Rigatoni au ragù de rascasse et aux pousses de navet*

*Rigatoni mit Drachenkopf-Ragù und Stängelkohl*

**Tagliolini ai 36 tuorli con ragù di seppie**

28.-

*Tagliolini aux 36 jaunes d'œufs et au ragù de seiche, à l'encre de seiche, pain croustillant et fenouil sauvage*

*Tagliolini aus Teig mit 36 Eigelb und Sepia-Ragù, mit Sepiatinte, knusprigem Brot und wildem Fenchel*

**Paccheri di "Pastificio Mancini" con aragosta rosa**

44.-

*Paccheri à la langouste rose/ Paccheri von mit Rosa Languste*

**Linguine di "Pastificio Mancini" all'astice "Blu"**

44.-

*Linguine du « Pastificio Mancini » au homard américain*

*Linguine von „Pastificio Mancini“ mit amerikanischem Hummer*

**Spaghetti alle vongole veraci**

32.-

*Spaghetti aux palourdes/ Spaghetti mit Venusmuscheln*

**Raviolo di zucca con blu di capra e caffè**



28.-

*Raviole à la courge, bleu de chèvre et café/ Kürbistraviolo mit Ziegenblauschimmelkäse und Kaffee*

**Pappardelle al ragù di capriolo, pastinaca, ribes rossi e croccante al ginepro**

29.-

*Pappardelle au ragù de chevreuil, panais, groseilles rouges et éclats croustillants au genièvre*

*Pappardelle mit Rehragout, Pastinake, roten Johannisbeeren und Wacholderkrokant*

## FRITTI

Frites/Fritten



### Frittura di calamari e i suoi ciuffetti

*Calamar frit et ses tentacules/ Frittierter Kalmar mit seinen Tentakeln*

44.-

### Frittura mista del "Faro"

*Friture de fruits de mer variés du « Faro »/ Gemischte frittierte Meeresfrüchte*

52.-

## I SECONDI

Plats principaux/ Hauptgerichte

### Grigliata mista "Al Faro" - Min. 2 pers.

*Grillade mixte « Al Faro » de poissons, crustacés et légumes grillé*

*Gemischter Grillteller „Al Faro“ mit Fisch, Krustentieren und gegrilltem Gemüse*

p.p. 76.-

### Filetto di baccalà "CBT"

*Filet de morue CBT, épinards, raisins, pignons et purée de pommes de terre au citron vert*

*Stockfischfilet mit Spinat, Rosinen, Pinienkernen und Kartoffelpüree mit Limette.*

48.-

### Tataki di tonno Saku

*Tataki de thon Saku mayonnaise orientale, chutney de mangue épicé et salade*

*Tataki vom Saku-Thunfisch mit asiatischer Mayonnaise, scharfem Mango-Chutney und Salat.*

48.-

**Rombo scottato** salsa allo zafferano, pak choi e anacardio in tempura

**Turbot poêlé**, sauce au safran, pak-choi et noix de cajou en tempura

**Gebratener Steinbutt** mit Safransauce, Pak Choi und Cashewkernen in Tempura

56.-

## Le Carni

### Filetto di manzo alla griglia o al Pepe Verde

*Filet de bœuf grillé, nature ou sauce au poivre vert/ Rinderfilet, natur oder mit grüner Pfeffersauce*

52.-

**Morbido di Cervo** castagne, cipolle Borretane e salsa Merlot Ticinese

48.

*Cerf fondant aux châtaignes, oignons borettane et sauce au merlot tessinois/ Zartes Hirschfleisch mit Kastanien, Borettane-Zwiebeln und Tessiner Merlot-Sauce*

## Piatto Vegetariano

Vegetarien/Vegetarisch

### "Omaggio alla Mamma"

*Œuf, aubergine, parmesan, oignon, crumble de farina bóna et poivre de la Vallemaggia*

*Ei, Aubergine, Parmesan, Zwiebel, Farina-Bóna-Crumble und Vallemaggia-Pfeffer*

28.-



## IL PESCATO DEL GIORNO - Min 2 pers.

Poisson frais du jour/ Tagesfrischer Fisch - Min 2 pers.

**Selon les arrivages du jour :** bars, daurades, turbots, saint-pierre, maigres, dentis et pageots

p.p. 56.-

**Je nach Tagesfang:** Wolfsbarsche, Goldbrassen, Steinbutte, Petersfische, Adlerfische, Zahnbrassen und Rotbrassen

**Sogliole**

p.p. 64.-

## CROSTACEI COTTI

Fruits de mer cuits/Gekocht Meeresfrüchte

|                                                                                                                                                                                                                                     | 1Pz. | 3 Pz. | 5 Pz. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
| <b>Gamberoni</b><br><i>grillés, à la vapeur ou à la catalane/ gegrillt, gedämpft, katalanischer Art</i>                                                                                                                             |      | 42.-  | 54.-  |
| <b>Scamponi</b><br><i>grillés, à la vapeur ou à la catalane/ gegrillt, gedämpft, katalanischer Art</i>                                                                                                                              |      | 51.-  | 66.-  |
| <b>Carabineros</b><br><i>grillés, à la vapeur ou à la catalane/ gegrillt, gedämpft, katalanischer Art</i>                                                                                                                           | 35.- |       |       |
| <b>Gran Mix di Crostacei</b><br><i>Langoustines, gambas et queue de homard : à la vapeur, à la catalane ou grillées.</i><br><i>Kaisergranate, Riesengarnelen und Hummerschwanz: gedämpft, nach katalanischer Art oder gegrillt.</i> |      |       | 76.-  |

## DAI NOSTRI ACQUARI

De nos viviers/ Aus unseren Aquarien

**Aragosta**

*Alla griglia, al vapore o alla Catalana*

*Spiny lobster: grilled, steamed or Catalan style*

hg 24.-

**Astice Rosso**

*Alla griglia, al vapore o alla Catalana*

*Red lobster: grilled, steamed or Catalan style*

hg 14.-

**Astice Blu della Bretagna**

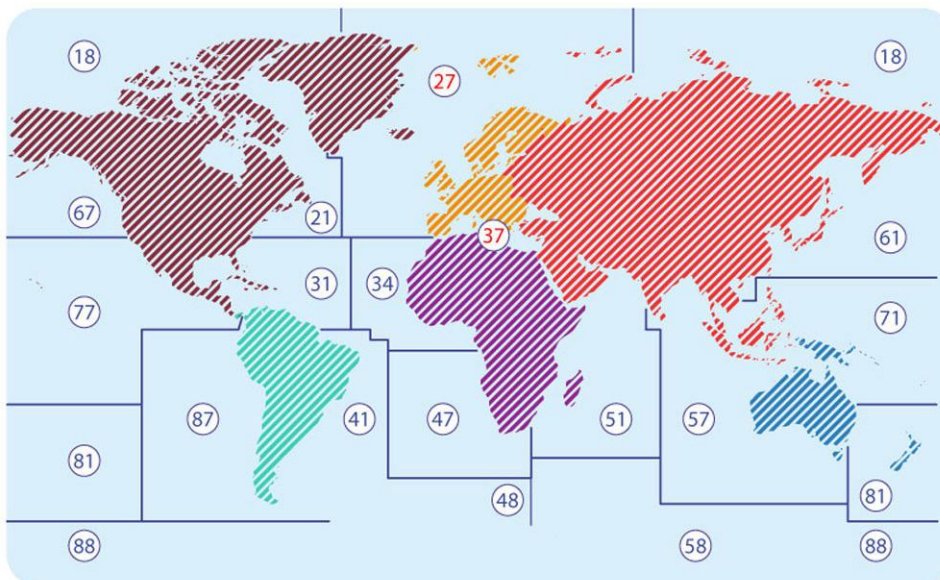
*Alla griglia, al vapore o alla Catalana*

*Blue lobster from Brittany: grilled, steamed or Catalan style*

hg 16.-



**ZONE DI PESCA FAO:**  
PROVENIENZA PRODOTTO



Atlantico Nord Occidentale  
Atlantico Nord Orientale  
Mar Baltico  
Atlantico Centro-Occidentale  
Atlantico Centro-Orientale  
Atlantico Sud-Occidentale

Zona FAO 21  
Zona FAO 27  
Zona FAO 27.III.d  
Zona FAO 31  
Zona FAO 34  
Zona FAO 41

Atlantico Sud-Orientale  
Mar Mediterraneo  
Mar Nero  
Oceano Indiano  
Oceano Pacifico  
Atlantico

Zona FAO 47  
Zona FAO 37  
Zona FAO 37,4  
Zona FAO 51 e 57  
Zona FAO 61, 67, 71, 77, 81, e 87  
Zona FAO 48, 58 e 88

***Il nostro personale è a vostra completa disposizione per maggiori informazioni riguardo la provenienza dei pesci e delle carni.***

*Our staff is at your disposal for information about the origin of the fish and meat.*

***Il nostro personale è a vostra completa disposizione per ogni informazione riguardo la presenza di sostanze allergeniche in tutti i nostri piatti.***

*Our staff is at your complete disposal for any information regarding the presence of allergenic substances in all our dishes.*

***Vi preghiamo di comunicare ogni intolleranza o allergia alimentare***

*Please communicate any food or allergy to the floor staff in advance*