

## OSTRICHE E CRUDITÈ

AUSTERN UND CRUDITÈ / CRUDITES / HUÎTRES ET CRUES

Le ostriche

Austern / Oysters / Les huîtres

<b>Fines De Claire</b>	<b>4.80</b>
<b>Belon</b>	<b>8.50</b>
<b>Speciale De Tentation</b>	<b>5.--</b>
<b>Tsarskaya</b>	<b>7.50</b>
<b>Speciale Gillardeau</b>	<b>8.50</b>
<b>Cocollos</b>	<b>7.--</b>
<b>Speciale De Gauloise</b>	<b>6.--</b>
<b>Gorhou</b>	<b>5.--</b>

Le cruditè

Die crudités / Crudités / Crudités

<b>Fantasia di Sashimi e Tartare – 3 qualità di pesce</b>	<b>26.--</b>
<i>Kreation mit Sashimi und Tartar – Drei Fischqualitäten</i>	
<i>Sashimi and Tartare Mix – three fish qualities</i>	
<i>Fantaisie de Sashimis et Tartare – Trois qualités</i>	
<b>Fantasia di Sashimi del giorno – 3 qualità di pesce</b>	<b>28.--</b>
<i>Tageskreation mit Sashimi – Drei Fischqualitäten</i>	
<i>Sashimi of the day – three fish qualities</i>	
<i>Fantasia di Sashimi du jour – Trois qualités</i>	
<b>Fantasia di Tartare del giorno – 3 qualità di pesce</b>	<b>26.--</b>
<i>Tageskreation mit Tartar – Drei Fischqualitäten</i>	
<i>Tartare of the day – three fish qualities</i>	
<i>Fantaisie de Sashimis du jour – Trois qualités</i>	

# Ristorante Al Faro

## Sashimi di Pesce – 1 qualità di pesce

*Sashimi vom Fisch – Eine Fischqualität*  
*Fish Sashimi -one fish quality*  
*Sashimis de Poisson – Une qualité*

26.--

## Tartare di Pesce – 1 qualità di pesce

*Tartar vom Fisch – Eine Fischqualität*  
*Fish Tartare – one fish quality*  
*Tartare de Poisson – Une qualité*

26.--

## I crostacei

Krustentiere / Crustaceans / Les crustacés

### Scampi

*Kaisergranate*  
*Langoustine*  
*Langoustine*

15.--  
al pz. / each / la pièce

### Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

*Rote Tiefseegarnelen von Mazara del Vallo*  
*Mazara red prawns*  
*Crevettes rouges « Gambero Rosso » Mazara del Vallo*

9.50  
al pz. / each / la pièce

### Gambero Blu "Nuova Caledonia"

*Blaue Garnele aus „Neukaledonien“*  
*New Caledonian blue shrimp*  
*Crevette bleue « Nouvelle Calédonie »*

9.50  
al pz. / each / la pièce

### Gambero Viola di Gallipoli

*Lila Garnele aus Gallipoli*  
*Purple shrimp from Gallipoli*  
*Crevettes violettes de Gallipoli*

8.50  
al pz. / each / la pièce

Ristorante  
**Al Faro**

I plateau del Faro

Al Faro Muschelplatten / Al Faro's plateau / Les plateaux du Faro

**Plateau di conchigliacei**

*Muschelplatte*

*Shellfish Plateau*

*Plateau de fruits de mer*

p.p. **42.--**

---

**Plateau di conchigliacei e crostacei**

*Muschel- und Schalentier-Platte*

*Shellfish and Crustaceans Plateau*

*Plateau de fruits de mer et crustacés*

p.p. **62.--**

---

**Plateau Royale – Min. 2 pers.**

*Royale Platte – Min. 2 Pers.*

*Plateau Royale – Min. 2 pers.*

*Plateau Royal – Min. 2 pers.*

p.p. **72.--**

## ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / HORS D'OEUVRES

### **Carosello di Antipasti "Al Faro" Crudi e Cotti" – Min. 2 pers.**

*Rohe und gekochte Al Faro Vorspeise-Variation – Min. 2 pers.*

*Al Faro Selection of raw and cooked hors d'œuvres – Min. 2 pers.*

*Carrousel de Hors-d'Oeuvre crus et cuits "Al Faro" – Min. 2 pers.*

**p.p. 42.--**

Min. 2 pers.

### **Acciughe del Mar Cantabrico "Selezione Jolanda de Colò"**

*con burro salato al Prosecco e pane di segale tostato*

*Sardellen aus dem Cantabrico Meer „Selektion Jolanda de Colò“ an geröstetes Roggenbrot mit Prosecco-Butter*

*Anchovy fillets from the Cantabrian Sea "Jolanda de Colò Selection", served with salted Prosecco, butter and toasted rye bread*

*Anchois du Cantabrique « Sélection Jolanda de Colò » accompagnés de toasts de pain de seigle et de beurre au Prosecco*

**26.--**

### **Insalatina di King Crab alla Catalana**

*con pomodorini, sedano e cipolla di Tropea*

*Königskrabben-Salat mit Cherry-Tomaten, Sellerie und Tropea-Zwiebeln*

*Catalana style King Crab salad with cherry tomatoes, celery and Tropea red onions*

*Salade de Crabe Royal à la Catalane avec tomates cerise, céleri et oignon de Tropea*

**44.--**

### **Tiepido di Frutti di Mare**

*con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva*

*Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat an Olivenöl-Emulsion*

*Lukewarm seafood salad with an emulsion of extra virgin olive oil*

*Assiette tiède de Fruits de mer avec une émulsion d'huile d'olive extra-vierge*

**25.--**

### **Polipo tiepido**

*con pomodorini cherry, patate, olive e salicornia*

*Lauwarmer Oktopus an Cherrytomaten mit Kartoffeln, Olivenöl und Salicornia (Queller)*

*Lukewarm octopus with cherry tomatoes, potatoes, olives and marsh samphire*

*Poulpe tiède aux tomates cerises, pommes de terre, olives et salicorne*

**25.--**

### **Salmone Scozzese affumicato**

*servito con salsa al rafano*

*Geräucherter, schottischer Lachs, Serviert mit Salzbutter und Meerrettich-Sauce*

*Smoked Scottish salmon, served with horseradish sauce*

*Saumon fumé écossais servi avec une sauce au raifort*

**26.--**

### **Zuppetta di Polipetti**

*con crostone di pane casereccio*

*Tintenfisch-Suppe mit Croutons*

*Octopus soup with homemade bread croutons*

*Soupe de petits poulpes aux croûtons de pain maison*

**19.--**

**Impepata di Cozze**

*alla Partenopea*

*Gepfefferte Miesmuscheln nach neapolitanischer Art*

*Neapolitan peppered mussels*

*Moules poivrées à la napolitaine*

22.--

---

**Souté di Vongole Veraci**

*al sughetto di pomodoro saporito*

*Sautierte Herzmuscheln an aromatischem Tomaten-Sauce*

*Sautéed mussels in a seasoned tomato sauce*

*Sauté de Palourdes à la sauce tomate relevée*

28.--

## PRIMI PIATTI

HAUPTGANG / FIRST COURSE / ENTRÉES

<b>Paccheri di Gragnano con Aragosta Rosa</b> <i>Paccheri aus Gragnano an Rosa Hummer</i> <i>Paccheri pasta from Gragnano with lobster</i> <i>Paccheri de Gragnano à la Langouste Rose</i>	<b>36.--</b>
<b>Risotto Carnaroli "Selezione Salera"</b> <i>ai Frutti di Mare</i> <i>Meeresfrüchte-Risotto Carnaroli "Selezione Salera"</i> <i>Seafood risotto with Salera's Selection of Carnaroli rice</i> <i>Risotto Carnaroli « Sélection Salera » aux Fruits de Mer</i>	<b>28.--</b>
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b> <i>Spaghetti alle Vongole (Herzmuscheln)</i> <i>Spaghetti with mussels</i> <i>Spaghettis aux Palourdes</i>	<b>28.--</b>
<b>Linguine all'Astice</b> <i>Linguine an Hummer</i> <i>Linguine with lobster</i> <i>Linguines au Homard</i>	<b>32.--</b>
<b>Scialatielli aglio, olio, peperoncino</b> <i>con Tonno scottato e mollica di pane</i> <i>Scialatielli Pasta Olivenöl, Peperoncino, zu gebratenem Thunfisch und Semmelbrösel</i> <i>Scialatielli pasta with garlic, chili pepper and olive oil, seared tuna and breadcrumbs</i> <i>Scialatielli pasta à l'ail, huile d'olive et piment avec thon sauté et mie de pain</i>	<b>28.--</b>
<b>Calamarata Napoletana</b> <i>leggermente piccante alla Mediterranea</i> <i>Leicht pikante Calamarata Napoletana à la Mediterranea</i> <i>Neapolitan style pasta with gently spiced squid</i> <i>Calamarata Napolitaine légèrement piquante à la Méditerranéenne</i>	<b>28.--</b>
<b>Tagliolini al Nero di Seppia</b> <i>con Polpa di Granchio</i> <i>Schwarze Tagliolini pasta an Krebsfleisch</i> <i>Squid ink tagliolini pasta with crab meat sauce</i> <i>Tagliolini à l'encre de seiche et sauce au crabe</i>	<b>32.--</b>
<b>Crema di Scampi al Cognac</b> <i>con panna montata e aneto</i> <i>Crème vom Kaisergranat an Cognac mit Schlagsahne und Dill</i> <i>Langoustine and Cognac soup with whipped cream and dill</i> <i>Velouté de langoustines au Cognac avec crème fouettée et aneth</i>	<b>21.--</b>

## I PESCI

### FISCHGERICHTE / FISH / LES POISSONS

---

**Grigliata mista "Al Faro" – Min. 2 pers.**

p.p. **62.--**

*di Pesce, Crostacei e Verdure grigliate*

*Al Faro gemischter Grill – Min. 2 Pers. von Fisch und Schalentiere*

*Al Faro style seafood mixed grill – Min. 2 pers.*

*Grill mixte « Al Faro » de poissons et crustacés – Min. 2 pers.*

---

**Filetto di baccalà "Moruà" laccato al miele**

**43.--**

*con purea di patate al lime*

*Filet vom Stockfisch „Moruà“ mit Honig lackiert, an Zitronen-Kartoffelpüree*

*Fillet of salt cod "Moruà" with a honey glaze and purée of potatoes with lime*

*Filet de Cabillaud "Moruà" laqué au miel avec purée de pommes de terre à la lime*

---

**Tagliata di tonno**

**45.--**

*in crosta di semi di sesamo*

*Geschnittener Thunfisch „mi-cuit“ in Sesamkruste*

*Sliced tuna fish with sesame seeds*

*Tranche de thon au sésame*

---

**Filetti di branzino**

**42.--**

*alla Mediterranea*

*Filet vom Wolfsbarsch à la Méditerranée*

*Mediterranean sea bass fillets*

*Filets de bar à la Méditerranéenne*

---

**Sogliola di Dover**

**54.--**

*alla griglia o alla mugnaia*

*Dover-Seezunge gegrillt oder nach Müller-Art*

*Dover sole either grilled or Miller's wife style*

*Sole de Douvres grillée ou meunière*

---

**Filetti di pesce persico**

**42.--**

*al burro e salvia*

*Filet vom Barsch an Butter und Salbei*

*Perch fillet with butter and sage*

*Filets de Perche au beurre et à la sauge*

---

# Ristorante Al Faro

## Fritture

Frittiertes / Deep-fried fish / Les fritures

### Fritto di Calamari

*Frittierte Calamari  
Fried Squid  
Fritures de calamars*

39.--

### Fritto di Calamari e Gamberi

*Frittierte Calamari und Garnelen  
Fried squid and prawns  
Fritures de calamars et crevettes*

46.--

## Crostacei

Krustentiere / Crustaceans / Crustacés

### Chela di King Crab "Granchio Reale dell'Alaska"

*al Vapore con piccole verdure o alla Catalana  
Schere vom King Crab „Königskrabbe aus Alaska“, dampfgegart an kleinem Gemüse oder  
auf katalanische Art  
Alaskan King Crab Catalana style or steamed with small vegetables  
Pinces de King Crab « Crabe Royal d'Alaska » à la vapeur avec de petits légumes ou à la  
Catalane*

54.--

### Gran Mix di Crostacei

*Gran mix von krustentieren: Königskrabbe, Kaiserhummer und Riesengarnelen  
Selection of crustaceans: king crab, langoustine and shrimp  
Grand Plateau de Crustacés: crabe royal, langoustines et crevettes royales*

69.--

### Aragosta

*Languste  
Spiny lobster  
Langouste*

hg 22.--

### Astice

*Hummer  
Lobster  
Homard*

hg 11.--

## NON SOLO PESCE

NICHT NUR FISCH / NOT JUST FISH / PLATS

Gli antipasti

Vorspeise / Starter / Hors d'oeuvre

### Prosciutto crudo di Parma Selezione "Pio Tosini"

26.--

*„Pio Tosini“ Parmaschinken  
Parma ham "Pio Tosini"  
Jambon Cru de Parme "Pio Tosini"*

---

### Tartare di manzo

32.--

*con olio e limone  
Tartar vom Rind an Olivenöl und Zitrone  
Beef tartare with olive oil and lemon  
Tartare de Bœuf avec huile d'olive et citron*

---

### Mozzarella di Bufala

24.--

*con pomodori, capperi e olive  
Büffelmozzarella an Tomaten, Kapern und Oliven  
Buffalo mozzarella with tomatoes, capers and olives  
Mozzarella de Bufflonne aux Tomates, Câpres et Olives*

---

### Vaporetto di Verdure di Stagione

21.--

*all'olio extra vergine d'oliva  
Saisongemüse an Olivenöl extra-vergine dampfgegart  
Seasonal steamed vegetables with extra virgin olive oil  
Saumon en osmose avec la betterave rouge avec yaourt grec avec fruits de la passion et  
Légumes de saison cuits à la vapeur et huile d'olive extra-vierge*

Le insalatone

Salate / Salads / Le grandes salades

### Insalata Verde

10.--

*Grüner Salat  
Green salad  
Salade Verte*

---

### Insalata Mista

15.--

*Gemischter Salat  
Mixed salad  
Salade Composée*

**Rucola e Pomodorini Cherry**

*Rucola und Cherry-Tomaten*  
*Rocket and cherry tomatoes*  
*Roquette et Tomates Cerises*

15.--

**Pomodori Ramati e Basilico**

*Ranken-Tomaten und Basilikum*  
*Striped tomatoes and basil*  
*Tomates Grappe et Basilic*

15.--

I primi

Hauptgang / First course / Les entrées

**Spaghetti di Gragnano**

*con pomodoro e basilico*  
*Spaghetti aus Gragnano an Tomaten und Basilikum*  
*Spaghetti with tomato and fresh basil sauce*  
*Spaghetti de Gragnano avec tomates et basilic*

24.--

**Risotto Carnaroli "Selezione Salera"**

*mantecato al Prosecco DOCG e Pistacchio*  
*Risotto Carnaroli „Selezione Salera“ geköchelt an Prosecco DOCG und Pistazien*  
*Risotto of Salera's selection Carnaroli rice with Prosecco DOCG and pistachios*  
*Risotto Carnaroli "Sélection Salera" au Prosecco DOCG et pistaches*

24.--

**Tortelli di magro**

*con burro, salvia e parmigiano*  
*Tortelli mit Ricotta und Spinat, an Butter, Salbei und Parmesan*  
*Vegetable-stuffed ravioli with butter, sage and Parmesan cheese*  
*Tortelli à la ricotta et aux épinards avec beurre, sauge et parmesan*

24.--

Le carni

Zweiter gang / Second course / Les viandes

**Paillard di vitello**

*con contorno di stagione*  
*Paillard vom Kalb an Saison-Beilagen*  
*Grilled veal paillard with seasonal vegetables*  
*Paillard de veau avec légumes de saison*

42.--

**Filetto di manzo alla griglia**

*con contorno di stagione*  
*Rinderfilet vom Grill an Saison-Beilagen*  
*Grilled beef fillet with seasonal vegetables*  
*Filet de Bœuf au Grill avec légumes de saison*

48.--

## LE DOLCI TENTAZIONI DEL FARO

### DESSERT

#### **Zuccamisù e crumble all'amaretto**

15.--

*Zuccamisu und Amarettostreusel*  
*Zuccamisu and amaretto crumble*  
*Zuccamisu et crumble à l'amaretto*

---

#### **Magnum al pistacchio**

15.--

con cioccolato bianco e lamponi  
*Magnum mit Pistazien, weißer Schokolade und Himbeeren*  
*Pistachio magnum with white chocolate and raspberries*  
*Magnum à la pistache, au chocolat blanc et à la framboise*

---

#### **Tre cioccolati e tre pepi**

15.--

con coulis di passion fruit e cardamomo  
*Drei Schokoladen und drei Paprikaschoten, mit Passionsfruchtcoulis und Kardamom*  
*Three chocolates and three peppers with passion fruit coulis and cardamom*  
*Trois chocolats et trois poivres, avec coulis de fruits de la passion et cardamome*

---

#### **Panna cotta al mango**

15.--

con yogurt e fava tonka  
*Panna Cotta mit Mango, Joghurt und Tonkabohne*  
*Mango panna cotta with yogurt and tonka bean*  
*Panna cotta à la mangue, au yaourt et à la fève tonka*

---

#### **Raviolo dolce al vapore**

15.--

con mascarpone e pere con liquore al rum  
*Süße gedämpfte Ravioli, Mascarpone und Birnen mit Rum-Likör*  
*Steamed sweet ravioli with mascarpone and pears with rum liqueur*  
*Raviolis doux à la vapeur, mascarpone et poires à la liqueur de rhum*