

OSTRICHE E CRUDITÈ

AUSTERN UND CRUDITÈ / CRUDITES / HUÎTRES ET CRUES

Le ostriche

Austern / Oysters / Les huîtres

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

Le cruditè

Die crudités / Crudités / Crudités

Fantasia di Sashimi e Tartare – 3 qualità di pesce	26.--
<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>	
Fantasia di Sashimi del giorno – 3 qualità di pesce	28.--
<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>	
Fantasia di Tartare del giorno – 3 qualità di pesce	26.--
<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>	

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

Königskrabbens-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.--

Ristorante
Al Faro

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

Paccheri di Gragnano con Aragosta Rosa

Paccheri aus Gragnano an Rosa Hummer
Paccheri pasta from Gragnano with lobster
Paccheri de Gragnano à la Langouste Rose

36.--

Risotto Carnaroli "Selezione Salera"

ai Frutti di Mare
Meeresfrüchte-Risotto Carnaroli "Selezione Salera"
Seafood risotto with Salera's Selection of Carnaroli rice
Risotto Carnaroli « Sélection Salera" aux Fruits de Mer

28.--

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti alle Vongole (Herzmuscheln)
Spaghetti with mussels
Spaghettis aux Palourdes

28.--

Linguine all'Astice

Linguine an Hummer
Linguine with lobster
Linguines au Homard

32.--

Scialatielli aglio, olio, peperoncino

con Tonno scottato e mollica di pane
Scialatielli Pasta Olivenöl, Peperoncino, zu gebratenem Thunfisch und Semmelbrösel
Scialatielli pasta with garlic, chili pepper and olive oil, seared tuna and breadcrumbs
Scialatielli pasta à l'ail, huile d'olive et piment avec thon sauté et mie de pain

28.--

Calamarata Napoletana

leggermente piccante alla Mediterranea
Leicht pikante Calamarata Napoletana à la Méditerranéa
Neapolitan style pasta with gently spiced squid
Calamarata Napolitaine légèrement piquante à la Méditerranéenne

28.--

Tagliolini al Nero di Seppia

con Polpa di Granchio
Schwarze Tagliolini pasta an Krebsfleisch
Squid ink tagliolini pasta with crab meat sauce
Tagliolini à l'encre de seiche et sauce au crabe

32.--

Crema di Scampi al Cognac

con panna montata e aneto
Crème vom Kaisergranat an Cognac mit Schlagsahne und Dill
Langoustine and Cognac soup with whipped cream and dill
Velouté de langoustines au Cognac avec crème fouettée et aneth

21.--

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 Mediterranea

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

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

La torta ai tre cioccolati "Del Faro"

Die Drei-Schokoladen-Torte 'Del Faro'

The three-chocolate cake "Del Faro"

Le gâteau aux trois chocolats "Del Faro"

15.--

Cheese cake alla ciliegia

ciliegie marinate e zucchero filato

Käsekuchen mit Kirschen, marinierte Kirschen und Rübenzucker

Cherry cheese cake, marinated cherries and row sugar

Gâteau au fromage et aux cerises, cerises marinées et sucre de canne

15.--

Semifreddo all'albicocca

cialda al cioccolato e mandorle con albicocche al moscato

Aprikosen-Parfait, Schokolade und Mandelwaffel mit Moscato-Aprikosen

Apricot parfait, chocolate and almond wafer with moscato apricots

Parfait aux abricots, gaufrette au chocolat et aux amandes avec abricots moscato

15.--

Panna cotta alla banana

crumble alle arachidi e gelato al cioccolato di Modica

Panna Cotta mit Banane, Erdnussstreusel und Modica-Schokoladeneis

Banana panna cotta, peanut crumble and Modica chocolate ice cream

Panna cotta à la banane, crumble de cacahuètes et glace au chocolat Modica

15.--

Tartelletta alle nocciole

mousse al cioccolato bianco, mirtilli e caramello salato

Haselnuss-Törtchen, weißer Schokoladenmousse, Blaubeeren und gesalzenem Karamell

Hazelnut tartlet, white chocolate mousse, blueberries and salted caramel

Tartelette aux noisettes, mousse au chocolat blanc, myrtilles et caramel salé

15.--