

## 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> <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>26.--</b>
<b>Fantasia di Sashimi del giorno - 3 qualità di pesce</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>28.--</b>
<b>Sashimi di Pesce - 1 qualità di pesce</b> <i>Sashimi vom Fisch - Eine Fischqualität</i> <i>Fish Sashimi -one fish quality</i> <i>Sashimis de Poisson - Une qualité</i>	<b>26.--</b>
<b>Tartare di Pesce - 1 qualità di pesce</b> <i>Tartar vom Fisch - Eine Fischqualität</i> <i>Fish Tartare - one fish quality</i> <i>Tartare de Poisson - Une qualité</i>	<b>26.--</b>
<b>Fantasia di Tartare del giorno - 3 qualità di pesce</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>	<b>26.--</b>

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

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*

*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.--**

### **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.--**

### **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.--**

## 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>Spaghetts 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 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**

**39.--**

*Frittierte Calamari*

*Fried Squid*

*Fritures de calamars*

#### **Fritto di Calamari e Gamberi**

**46.--**

*Frittierte Calamari und Garnelen*

*Fried squid and prawns*

*Fritures de calamars et crevettes*

Crostacei

Krustentiere / Crustaceans / Crustacés

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

54.--

*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*

**Gran Mix di Crostacei**

69.--

*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*

**Aragosta**

hg 22.--

*Languste*

*Spiny lobster*

*Langouste*

**Astice**

hg 11.--

*Hummer*

*Lobster*

*Homard*

## 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** **15.--**

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

**Pomodori Ramati e Basilico** **15.--**

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

I primi

Hauptgang / First course / Les entrées

**Spaghetti di Gragnano**

24.--

*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*

**Risotto Carnaroli "Selezione Salera"**

24.--

*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*

**Tortelli di magro**

24.--

*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*

Le carni

Zweiter gang / Second course / Les viandes

**Paillard di vitello**

42.--

*con contorno di stagione*

*Paillard vom Kalb an Saison-Beilagen*

*Grilled veal paillard with seasonal vegetables*

*Paillard de veau avec légumes de saison*

**Filetto di manzo alla griglia**

48.--

*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*



## LE DOLCI TENTAZIONI DEL FARO

### DESSERT

#### **Pavlova di pesche in tre consistenze**

**15.--**

*Peach pavlova in three consistencies*

*Pfirsichpavlova in drei Konsistenzen*

*Pavlova aux pêches en trois consistances*

#### **Brownies al cioccolato bianco**

**15.--**

con spugna alle nocciole, sorbetto alla mela verde e aneto

*White chocolate brownies, with hazelnut sponge, green apple sorbet and dill*

*Brownies aus weißer Schokolade, mit Haselnussbiskuit, grünem Apfelsorbet und Dill*

*Brownies au chocolat blanc avec génoise aux noisettes, sorbet à la pomme verte et aneth*

#### **Tris of éclair**

**15.--**

frutto della passione, pistacchio, cioccolato bianco e cocco

*Trio of éclairs, passion fruit, pistachio, white chocolate and coconut*

*Tris von Eclairs, Passionsfrucht, Pistazie, weiße Schokolade und Kokosnuss*

*Tris d'éclairs, fruits de la passion, pistache, chocolat blanc et noix de coco*

#### **Semifreddo al mojito**

**15.--**

*Mojito Semifreddo*

*Mojito Semifreddo*

*Parfait au mojito*

#### **Cheesecake ai fichi**

**15.--**

con crumble di sbrisolona alla Farina Bona

*Fig cheesecake with bona flour sbrisolona crumble*

*Feigen-Käsekuchen mit Sbrisolona-Streusel aus Bona-Mehl*

*Gâteau au fromage et aux figues avec crumble au sbrisolona de Bona Flour*