

CAVIAN PREMIUM

Beluga Imperial / Huso Huso 30 gr.	190.-
Beluga Imperial / Huso Huso 50 gr	320.-
Beluga Imperial / Huso Huso 100 gr.	450.-
<hr/>	
Imperial oscietra Gold 30 gr.	130.-
Imperial oscietra Gold 50 gr.	220.-
Imperial oscietra Gold 100 gr.	430.-
<hr/>	
Royal Premium Gold 30 gr.	140.-
Royal Premium Gold 50 gr.	170.-
Royal Premium Gold 100 gr.	350.-
<hr/>	
Royal Premium 30 gr.	98.-
Royal Premium Gold 50 gr.	160.-
Royal Premium Gold 100 gr.	290.-

OSTRICHE

OYSTERS/AUSTERN/HUÎTRES

LE SAPIDE

al Pz.

Fines De Claire – La Classica della Marennes-Oleron (Aquitaine, Francia)

5.-

Un buon equilibrio tra salinità, dolcezza e una buona persistenza al palato.

A good balance of saltiness, sweetness and good persistence on the palate.

Ein gutes Gleichgewicht zwischen Salzigkeit, Süße und guter Persistenz am Gaumen.

Un bon équilibre entre salinité et sucrosité et une bonne persistance en bouche.

Belon – La regina delle Ostriche (Bretagne, Francia)

8.50

Sapore molto delicato con un leggero retrogusto di noci.

Very delicate flavour with a slight nutty aftertaste.

Sehr feiner Geschmack mit einem leicht nussigen Nachgeschmack.

Saveur très délicate avec un léger arrière-goût de noix.

Speciale De Gauloise – La Gallica (Bretagne, Francia)

6.-

Molto carnosa, gusto intenso e marcata sapidità.

Very meaty, intense flavor and marked savoriness.

Sehr fleischig, intensiver Geschmack und ausgeprägte Würze.

Très charnu, saveur intense et goût prononcé.

LE EQUILIBRATE

Tsarskaya – L'ostrica dello Zar (Bretagne, Francia)

7.50

Buona consistenza, una salinità molto equilibrata e retrogusto persistente e dolciastro.

Good texture, a very balanced saltiness and a persistent, sweetish aftertaste.

Gute Fruchtigkeit, eine sehr ausgewogene Salzigkeit und ein anhaltender Nachgeschmack.

Bonne pulpe, salinité très équilibrée et arrière-goût persistant et sucré.

Speciale Gillardeau – L'ostrica firmata (Aquitaine, Francia)

8.50

Delicata, dolce e con un'eccezionale carnosità.

Delicate, sweet and with exceptional meatiness.

Zart, süß und außergewöhnlich fleischig.

Délicat, doux et exceptionnellement charnu.

Cocollos – Irlandese, morbida e delicata (Donegal, Irlanda)

7.-

Retrogusto dolce e persistente che si unisce piacevolmente alla leggera sapidità.

Sweet and long aftertaste that combines pleasantly the light sapidity.

Süßer und lang anhaltender Nachgeschmack, der sich angenehm mit einer leichten Würze verbindet.

Arrière-goût doux et persistant qui s'associe agréablement à une légère saveur.

Regal Oro - Uno spettacolo per la vista e per il gusto

12.-

(Bannow Bay, Clew Bay, Irlanda)

Regina della sua categoria, carnosità elevata, gusto zuccherato, affinata 36 mesi

Queen of its category, high meatiness, sugary taste, aged 36 months

Königin ihrer Kategorie, hohe Fleischigkeit, zuckriger Geschmack, 36 Monate gereift.

Reine de sa catégorie, haute teneur en viande, goût sucré, 36 mois d'affinage.

Sandalia – Eccellenza italiana (Tortoli, Sardegna)

7.-

Bianca e perlacea, carnosa, inizialmente salina, evolve verso note di mandorla.

White and pearly, fleshy, initially saline, evolving towards almond notes.

Weiß und perlmuttartig, fleischig, anfangs salzig, dann mit Mandelnoten.

Blanc et nacré, charnu, d'abord salin évoluant vers des notes d'amande.

Servite con burro, pane di segale e vinaigrette allo scalogno. Secondo gli arrivi e le disponibilità del mercato.

Served with butter, rye bread and shallot vinaigrette. Depending on arrivals and market availability.

Serviert mit Butter, Roggenbrot und Schalottenvinaigrette. Je nach Anlieferung und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Servi avec du beurre, du pain de seigle et une vinaigrette à l'échalote. En fonction de l'arrivée et de la disponibilité sur le marché.

CRUDITÈ

CRUDITES/DIE CRUDITEN /LES CRUDITES

SASHIMI DI PESCE – FISH SASHIMI

Fantasia di Sashimi “del Faro” <i>Sashimi mix</i>	35.-
Sashimi di ricciola <i>Amberjack sashimi</i> <i>Sashimi vom Amberjack-Fisch</i> <i>Sashimi de sériole</i>	28.-
Sashimi di tonno <i>Tuna sashimi</i> <i>Thunfisch-Sashimi</i> <i>Sashimi de thon</i>	28.-
Sashimi di salmone <i>Salmon sashimi</i> <i>Lachs-Sashimi</i> <i>Sashimi de saumon</i>	28.-
Sashimi di capesante <i>Scallops sashimi</i> <i>Jakobsmuschel-Sashimi</i> <i>Sashimi de coquilles Saint-Jacques</i>	26.-
TARTARE DI PESCE – FISH TARTARE	
Fantasia di Tartare “del Faro” <i>Tartare mix</i>	34.-
Tartare di ricciola <i>Amberjack tartare</i> <i>Tatar vom Amberjack-Fisch</i> <i>Tartare de sériole</i>	28.-
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i> <i>Thunfisch-Tartar</i> <i>Tartare de thon</i>	28.-
Tartare di salmone <i>Salmon tartare</i> <i>Tartar vom Lachs</i> <i>Tartare de saumon</i>	28.-
Fantasia di sashimi & tartare “del Faro” <i>Sashimi & tartare mix</i>	36.-

Secondo gli arrivi e la disponibilità del mercato.

According to arrivals and market availability.

Je nach Ankünften und Marktverfügbarkeit.

En fonction des arrivées et de la disponibilité sur le marché.

CROSTACEI CRUDI

RAW SHELLFISH / ROHE SCHALENTIERE / CRUSTACÉS CRUS

Scampi

Langoustine
Kaisergranate
Langoustine

16.-

al pz./ each/ pro Stück /la pièce

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Red prawn from Mazara del Vallo
Rote Garnele aus Mazara del Vallo
Crevette rouge de Mazara del Vallo

12.-

al pz./ each/ pro Stück /la pièce

Gambero Blu "Nuova Caledonia"

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

11.-

al pz./ each/ pro Stück /la pièce

Gambero Viola di Gallipoli

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

11.-

al pz./ each/ pro Stück /la pièce

Carabineros

24.-

al pz./ each/ pro Stück /la pièce

I NOSTRI PLATEAU

OUR PLATEAUS / UNSERE HOCHEBENEN / NOS PLATEAUX

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
6 Austern Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Schatullen der Venus
6 Huîtres Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Les cercueils de Vénus

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
1 Langoustine, 1 Red prawn, 1 Blue Shrimp, 6 Oysters Fin de Claire
4 Fasolari, 4 Razor clams, 4 Venus Caskets
1 Languste, 1 rote Garnelen, 1 Blaue Garnele, 6 Austern Fin de Claire
4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Schatullen der Venus
1 Langoustine, 1 Crevette rouge, 1 Crevette bleue, 6 Huîtres Fin de Claire
4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Les cercueils de Vénus

p.p. 74.-

Plateau Royale – Min. 2 pers.

1 Astice e 4 Gamberi (al vapore), 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi, 2 Gamberi Blu, 10 Ostriche, 6 Fasolari, 6 Scrigni di Venere, 6 Cannolicchi, 2 Capesante
1 Lobster and 4 Shrimps (steamed), 2 Langoustines, 2 Red Prawns, 2 Blue Shrimp, 10 Oysters, 6 Fasolari, 6 Venus Caskets, 6 Razor clams, 2 Scallops
1 Hummer und 4 Garnelen (gedünstet), 2 Langustinen, 2 rote Garnelen
2 Blaue Garnele, 10 Austern, 6 Fasolari, 6 Schatullen der Venus
6 Cannolicchi, 2 Jakobsmuscheln
1 Homard et 4 Crevettes (à la vapeur), 2 Cangoustines, 2 Crevettes rouges
2 crevette bleue, 10 huîtres, 6 fasolari, 6 Les cercueils de Vénus,
6 Cannolicchi, 2 Coquilles Saint-Jacques

p.p. 86.-

Secondo la 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

Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt finden Sie auch: Seeigel, Meeress Zitronen Percebes, Jakobsmuscheln, Canestrelli

En fonction de la disponibilité sur le marché, vous trouverez également: Oursins, Citrons, Percebes, Coquilles Saint-Jacques, Canestrelli.

ANTIPASTI

STARTERS / VORSPEISE / HORS D'OEUVRES

Percorso di Antipasti "Al Faro" crudi e cotti – Min. 2 pers.	P.P. 44.-
<i>Al Faro selection of raw and cooked starters – Min. 2 pers.</i>	
<i>Rohe und gekochte Al Faro Vorspeise-Variation – Min. 2 pers.</i>	
<i>Sélection de Hors-d'Oeuvre crus et cuits "Al Faro" – Min. 2 pers.</i>	
<hr/>	
Acciughe del Mar Cantabrico	26.-
<i>con burro salato ai ricci e pane di segale</i>	
<i>Fillets of anchovies from Cantabrian Sea, with salted sea urchin butter and rye bread</i>	
<i>Sardellen aus dem Cantabrico Meer an Roggenbrot mit Seeigel-Butter</i>	
<i>Anchois du Cantabrique, accompagnés de pain de seigle et de beurre d'oursins</i>	
<hr/>	
King Crab alla Catalana	44.-
<i>con pomodorini, sedano e cipolla rossa di "Tropea"</i>	
<i>Catalana style King Crab salad with cherry tomatoes, celery and "Tropea" red onions</i>	
<i>Königskrabben-Salat mit Cherry-Tomaten, Sellerie und Tropea-Zwiebeln</i>	
<i>Salade de Crabe Royal à la Catalane avec tomates cerise, céleri et oignon de "Tropea"</i>	
<hr/>	
Composizione di frutti di Mare	28.-
<i>con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva</i>	
<i>Seafood salad with an emulsion of extra virgin olive oil</i>	
<i>Meeresfrüchtesalat an Olivenöl-Emulsion</i>	
<i>Salad de fruits de mer avec une émulsion d'huile d'olive extra-vierge</i>	
<hr/>	
Insalata di polpo alla mediterranea	26.-
<i>Mediterranean Style Octopus Salad</i>	
<i>Oktopus-Salat nach mediterraner Art</i>	
<i>Salade de poulpe à la méditerranéenne</i>	
<hr/>	
Salmone "Sockeye" affumicato	28.-
<i>servito con salsa al rafano</i>	
<i>Smoked Sockeye salmon, served with horseradish sauce</i>	
<i>Geräucherter, Sockeye Lachs, Serviert mit Salzbutter und Meerrettich-Sauce</i>	
<i>Sockeye Saumon fumé écossais servi avec une sauce au raifort</i>	
<hr/>	
Impepata di cozze	24.-
<i>alla Partenopea</i>	
<i>Neapolitan peppered mussels</i>	
<i>Gepfefferte Miesmuscheln nach neapolitanischer Art</i>	
<i>Moules poivrées à la napolitaine</i>	
<hr/>	
Zuppetta di polipetti	22.-
<i>con crostone di pane casereccio</i>	
<i>Octopus soup with homemade bread croutons</i>	
<i>Tintenfisch-Suppe mit Croutons</i>	
<i>Soupe de petits poulpes aux croûtons de pain maison</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE / ERSTEN GÄNGEN / ENTRÉES

Paccheri di "Gragnano" con aragosta rosa	38.-
<i>Paccheri pasta from Gragnano with pink lobster</i> <i>Paccheri-Nudeln aus Gragnano mit rosa Hummer</i> <i>Paccheri de Gragnano avec homard rose</i>	
Risotto "Vialone Nano" ai frutti di mare	28.-
<i>Vialone Nano risotto with seafood</i> <i>Vialone Nano Risotto mit Meeresfrüchten</i> <i>Vialone Nano Risotto aux fruits de mer</i>	
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di Muggine	32.-
<i>Spaghetti with mussels and Muggine Bottarga</i> <i>Spaghetti mit echte Venusmuscheln und Meerbarbenrogen</i> <i>Spaghettis aux Palourdes et aux œufs de Mulet</i>	
Linguine di "Gragnano" all'astice americano	38.-
<i>Linguine di Gragnano with american lobster</i> <i>Linguine di Gragnano mit amerikanischem Hummer</i> <i>Linguine di Gragnano au homard américain</i>	
Scialatielli ai ricci di mare di Galizia e salicornia	29.-
<i>Scialatielli with Galician sea urchins and salicornia (glasswort)</i> <i>Scialatielli mit galizischen Seeigeln und Glaswurz</i> <i>Scialatielli aux Oursins et salicornes de Galice</i>	
Calamarata Napoletana alla Mediterranea	34.-
<i>Neapolitan "Calamarata" Mediterranean style</i> <i>Calamarata Napoletana am Mittelmeer</i> <i>Calamarata Napolitaine à la Méditerranéenne</i>	
Tagliolini al nero di seppia con polpa di granchio	32.-
<i>Squid ink hand-made tagliolini pasta with crab meat sauce</i> <i>Tintenfischtinten-Tagliolini mit Krabbenfleisch</i> <i>Tagliolini à l'encre de seiche et sauce au crabe</i>	

I PESCI

FISH / FISCHGERICHTE / POISSONS

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

P.P. 72.-

di pesce, crostacei e verdure grigliate

Mixed grill 'Al Faro' of fish, shellfish, grilled vegetables – Min. 2 pers.

Gemischter Grill 'Al Faro' mit Fisch, Schalentieren und gegrilltem Gemüse – Min. 2 pers.

Grillade mixte "Al Faro" de poissons, crustacés et légumes grillés – Min. 2 pers.

Filetto di baccalà "CBT" laccato al miele

43.-

con purea di patate al lime

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

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

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

Tagliata di tonno

46.-

in crosta di sesamo

Sliced tuna in sesame crust

Geschnittener Thunfisch in einer Sesamkruste Tranches de thon en crouûte de sésame

Salmone scozzese "planciato"

42.-

con spinaci freschi e patate novelle

Scottish salmon "planed" with fresh spinach and potatoes

Schottischer 'gehobelter' Lachs mit frischem Spinat und Babykartoffeln

Saumon écossais raboté avec épinards frais et pommes de terre grelots

Sogliola alla griglia o alla mugnaia

56.-

Grilled or meunière sole

Gegrillte Seezunge oder Meunière

Sole grillée ou meuniers

Filetti di pesce persico al burro e salvia

42.-

con verdure e patate rosolate

Perch fillet with butter and sage with vegetables and browned potatoes

Filet vom Barsch an Butter und Salbei mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln

Filets de Perche au beurre et à la sauge avec légumes et pommes de terre rissolées

IL PESCATO DEL GIORNO – Min 2 pers.

FRESH FISH CATCH DAILY – Min 2 pers.

FANG DES TAGES – Min 2 pers.

PRISE DU JOUR – Min 2 pers.

p.p. 56.-

Secondo gli arrivi giornalieri: al sale, alla mediterranea, alla griglia con primizie di stagione o in guazzetto ai frutti di mare

Branzino – Orata – Dentice – Ombrina – Cernia – Pescatrice – Sarago – Triglie –

Pezzogna – Pagaro – Rombo – San Pietro – Ricciola – Pagello – Scorfano – Gallinella

According to daily arrivals: salt-baked, Mediterranean style, grilled with seasonal starters or in a seafood guazzetto

Sea bass – Gilthead seabream – Snapper – Ombrine – Grouper – Monkfish – Angler – Seabream –

Red mullet – Pezzogna – Turbot – St. Pierre – Amberjack – Penaeus – Redfish Gurnard

Je nach Tagesangebot: in Salz gebacken, nach mediterraner Art, gegrillt mit Vorspeisen der Saison oder in einem Meeresfrüchte-Guazzetto

Wolfsbarsch – Brasse – Schnapper – Ombrine – Zackenbarsch – Seeteufel – Meerbrasse

Rotbarbe – Meeräsche – Pezzogna – Steinbutt – St. Pierre – Amberjeck – Pagello – Rotbarsch – Knurrhahn

Selon les arrivages quotidiens : au four salé, à la méditerranéenne, grillé avec des entrées de saison ou dans un guazzetto de fruits de mer

Bar – Dorade – Dentex – Ombrine – Mérou – Baudroie – Daurade – Mullet – Pezzogna Turbot –

Saint-Pierre – Sériole – Pagello – Sébaste – Gallinella

FRITTI

FRIED DISH/FRITTIERTE GERICHTE/PLATS FRITS

Frittura di calamari

Fried Squid and

Frittierte Calamari

Fritures de calamars

44.-

Frittura di calamari e gamberi

Fried squid and prawns

Frittierte Calamari und Garnelen

Fritures de calamars et crevettes

48.-

CROSTACEI COTTI

COOKED SHELLFISH / GEKOCHTE SHALENTIERE/ CRUSTACÉS CUIITS

Gamberoni – 3pz o 5pz

42.- 54.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Prawns, grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

Garnelen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art

Crevettes : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane

Scamponi – 3pz o 5 pz

51.- 66.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Langoustines: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

Langustinen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art

Langoustines : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane

Carabineros – 3pz

75.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Carabineros: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

Carabineros: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art

Carabineros : grillés, cuits à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane

Gran Mix di Crostacei

74.-

Scamponi, gamberoni, cicala e coda di aragosta. Al vapore, alla Catalana o alla griglia.

Grand Mix of Crustaceans: Langoustine, King Prawns, Sea cicada and Lobster Tail Steamed, Catalan style or Grilled.

Großer Krustentier-Mix: Langustinen, Riesengarnelen und Hummerschwänze.

Gedünstet, nach katalanischer Art oder gegrillt.

Grand mix de crustacés : Langoustines, crevettes royales et queues de homard. À la vapeur, à la catalane ou grillées.

DAI NOSTRI ACQUARI

FROM OUR AQUARIUMS / AUS UNSEREN AQUARIEN / DE NOS AQUARIUMS

Aragosta

hg 22.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Spiny lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

Hummer: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art

Homard: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane

Astice Rosso

hg 12.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Red Lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

Roter Hummer: gegrillt, gedünstet mit Gemüse oder nach katalanischer Art

Homard Bleu: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalan.

Astice Blu della Bretagna

hg 16.-

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana

Blue lobster from Brittany: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style Breton

Blauer Hummer: Gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art

Homard bleu de Bretagne: Grillé, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane

Secondo gli arrivi giornalieri e disponibilità del mercato.

According to daily arrivals and market availability.

Je nach täglichen Eingängen und Marktverfügbarkeit.

En fonction des arrivages quotidiens et de la disponibilité sur le marché

NON SOLO PESCE

NOT JUST FISH / NICHT NUR FISCH/ PAS SELEUMENT DU POISSON

Antipasti

Starter / Vorspeise / Hors d'oeuvre

	½ porzione	Porzione intera
Prosciutto crudo di Parma Selezione "Pio Tosini" <i>"Pio Tosini" Parma ham</i> <i>„Pio Tosini“ Parmaschinken</i> <i>Jambon Cru de Parme "Pio Tosini"</i>	21.-	26.-
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i> <i>Tartar vom Rind</i> <i>Tartare de Bœuf</i>		32.-
Burratina Campana con pomodorini grappolo <i>Burratina Campana with cherry tomatoes</i> <i>Burratina Campana mit Kirschtomaten</i> <i>Burratina Campana avec tomates cerises</i>		28.-
Verdure di stagione cotte al vapore <i>Burratina from Campania with cherry tomatoes</i> <i>Burratina aus Campania mit Kirschtomaten</i> <i>Burratina de Campania avec tomates cerises</i>	16.-	21.-

Insalate

Salads / Salate / Salades

Insalata di foglie miste <i>Green salad</i> <i>Gemischter Blattsalat</i> <i>Salade de feuilles mélangées</i>		12.-
Insalata mista con verdure di stagione <i>Mixed salad with seasonal vegetables</i> <i>Gemischter Salat mit Gemüse der Saison</i> <i>Salade mixte avec légumes de saison</i>		15.-
Rucola e pomodorini cherry <i>Rocket and cherry tomatoes</i> <i>Rucola und Cherry-Tomaten</i> <i>Roquette et Tomates Cerises</i>		15.-
Pomodori ramati e basilico <i>Auburn tomatoes and basil</i> <i>Auburn-Tomaten und Basilikum</i> <i>Tomates Auburn et basilic</i>		15.-

Primi

First course / Ersten Gängen / Entrées

Spaghetti di Gragnano

24.-

con pomodorini cherry e basilico

Spaghetti from "Gragnano" with cherry tomatoes and basil

Spaghetti aus "Gragnano" mit Kirschtomaten und Basilikum

Spaghetti de "Gragnano" avec tomates cerises et basilic

Risotto "Vialone Nano"

24.-

mantecato al Prosecco DOCG e pistacchio

Risotto "Vialone Nano" rice with Prosecco DOCG and pistachios

Risotto "Vialone Nano" geköchelt an Prosecco DOCG und Pistazien

Risotto "Vialone Nano" au Prosecco DOCG et pistaches

Tortelli di magro ricotta e spinaci

26.-

con burro, salvia e parmigiano

Ricotta and spinach stuffed ravioli, butter, sage and parmesan cheese

Tortelli mit Ricotta und Spinat, an Butter, Salbei und Parmesan

Tortelli à la ricotta et aux épinards avec beurre, sauge et parmesan

Secondi

Main Course / Hauptgerichte / Plats principaux

Paillard di vitello

42.-

con contorno di stagione

Veal paillard with seasonal side dish

Kalbfleisch-Paillard mit saisonaler Beilage

Paillard de veau avec accompagnement de saison

Filetto di manzo alla griglia

48.-

con contorno di stagione

Grilled beef fillet with seasonal side dish

Rinderfilet vom Grill mit saisonaler Beilage

Filet de Bœuf au Grill avec accompagnement de saison

LE DOLCI TENTAZIONI DEL FARO

DESSERT

La Castagna

15.-

Chantilly alle castagne, marron glacé e gelato al rosmarino
Chestnut chantilly, marron glacé and rosemary ice cream
Kastanienchantilly, Marronenglacé und Rosmarineis
Chantilly de marrons, marron glacé et glace au romarin

Il Caco

15.-

mousse ai cachi, meringa, amaretti e salsa al caffè
Persimmon mousse, meringue, macaroons and coffee sauce
Kaki-Mousse, Baiser, Makronen und Kaffeesauce
Mousse de kaki, meringue, macarons et sauce au café

Il Don Babà

15.-

Babà al Don Papa e gelato alla banana
Don Papa baba and banana ice cream
Don Papa baba und Bananeneis
Don Papa baba et glace à la banane

Il Maccaron XXL

15.-

Bavarese al passito di Pantelleria e gelato all'uva
Pantelleria raisin wine bavaroise and grape ice cream
Pantelleria-Rosinenwein-Bavaroise und Traubeneis
Bavaroise au vin de raisin de Pantelleria et glace au raisin

Al Re "non far sapere"

15.-

la nostra tartelletta cioccolato e pere
Our chocolate and pear tartlet
Unser Schokoladen-Birnen-Törtchen
Notre tartelette au chocolat et aux poires

BAMBINI

Kids

Primi

First course / Ersten Gängen / Entrées

Pennette al sugo di pomodoro **16.-**
Pennette with tomato sauce
Pennette mit Tomatensauce
Pennette à la sauce tomate

Risotto alla parmigiana **16.-**
Risotto Parmigiana style
Risotto nach Art der Parmigiana
Risotto à la Parmigiana

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia **16.-**
Ricotta and spinach stuffed ravioli with butter and sage
Ricotta und Spinatknöpfe mit Butter und Salbei
Boutons de ricotta et d'épinards au beurre et à la sauge

Secondi

Main Course / Hauptgerichte / Plats principaux

Filettini di pesce persico al burro e salvia **22.-**
Perch filets with butter and sage
Barschfilets mit Butter und Salbei
Filets de perche au beurre et à la sauge

Chicken nuggets - 5 pz **16.-**
Hühner-Nuggets - 5 Stück
Nuggets de poulet - 5 pièces

Petto di pollo alla milanese **22.-**
Chicken breast Milanese style
Hähnchenbrust nach Mailänder Art
Blanc de poulet à la milanaise

Frittura di calamari **22.-**
Fried squid
Gebratener Tintenfisch
Calamars frits

Patatine fritte **12.-**
French fries
Pommes frites
Frites

Serviti con patate fritte o verdure
Serviert mit Pommes frites oder Gemüse
Servi avec des frites ou des légumes