



SELEZIONE CAVIALE PREMIUM "CAVIAN" (IRAN)



Beluga Imperial / Huso Huso

30 gr.	Fr. 180.-
50 gr.	Fr. 310.-
100 gr.	Fr. 420.-

Beluga Imperial hat eine grüliche Farbe, im Mund ist er cremig und zart, wobei der reine Kaviargeschmack mit einem delikaten Abgang hervorsteicht.

Der Beluga-Stör (Huso Huso) ist die größte Störart. In der Zucht erreichen die Störe meist eine Länge von 1,5-2 Metern und ein Gewicht von etwa 50 kg.

Beluga-Störe werden erst im Alter von 14 Jahren geschlechtsreif und entwickeln den schmackhaften Rogen, aus dem der zarte Beluga-Kaviar hergestellt wird.

Aufgrund der langen Brutzeit der Störe und der Knappheit der Fischbestände gehört Beluga-Kaviar zu den teuersten.

Imperial oscietra Gold

30 gr.	Fr. 120.-
50 gr.	Fr. 200.-
100 gr.	Fr. 330.-

Imperial Oscietra Gold hat einen schimmernden Goldton und einen zartcremigen Geschmack. Nur die hellsten und besten Kaviarkörner des russischen Störs (Acipenser Gueldenstaedtii) - auch Ossietra-Stör genannt - eignen sich für diese Selektion. Nur etwa 5 % erfüllen die strengen Kriterien und werden sorgfältig von Hand ausgewählt.

Royal Premium Gold

30 gr.	Fr. 132.-
50 gr.	Fr. 220.-
100 gr.	Fr. 320.-

Royal Premium Gold hat eine goldene und braune Farbe, schimmert mit einem sehr feinen, zarten und angenehm buttrigen Geschmack.

Der Hybrid ist eine Kreuzung zwischen den beiden Störarten Amur und Kaluga (Acipenser Schrenckii und Huso Dauricus), die auch als Flussbeluga bekannt sind. Der wertvolle Rogen verleiht ihm einen besonders feinen Geschmack und ein feines Aroma.

Royal Premium

30 gr.	Fr. 108.-
50 gr.	Fr. 180.-
100 gr.	Fr. 280.-

Royal Premium Caviar hat einen delikaten Geschmack mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

Der Hybrid ist eine Kreuzung zwischen den beiden Störarten Amur und Kaluga (Acipenser Schrenckii und Huso Dauricus), auch bekannt als Fluss-Beluga. Dieser Beluga-Hybrid ist perfekt für die Kaviarproduktion geeignet. Diese Kaviarkreuzung hat ein breites Farbspektrum, das von hell über braun und bernsteinfarben bis hin zu golden reicht.





OSTRICHE AUSTERN/HUÏTRES

LE SAPIDE

al Pz.

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

5.-

*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

*Sehr feiner Geschmack mit einem leicht nussigen Nachgeschmack.
Savour très délicate avec un léger arrière-goût de noisette.*

Speciale De Gauloise – La Gallica (Bretagne, Francia)

6.-

*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

*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

*Zart, süß und außergewöhnlich fleischig.
Délicat, doux et exceptionnellement charnu.*

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

7.-

*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 (Bannow Bay, Clew Bay, Irlanda)

12.-

*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.-

*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.

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'arrivage et de la disponibilité sur le marché.



CRUDITÈ

DIE CRUDITEN / LES CRUDITES

SASHIMI DI PESCE – Fish Sashimi

Fantasia di Sashimi “del Faro” <i>Sashimi mix</i>	35.-
Sashimi di ricciola <i>Sashimi vom Amberjack-Fisch</i> <i>Sashimi de sériole</i>	28.-
Sashimi di tonno <i>Thunfisch-Sashimi</i> <i>Sashimi de thon</i>	28.-
Sashimi di salmone <i>Lachs-Sashimi</i> <i>Sashimi de saumon</i>	28.-
Sashimi di capesante <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>Tatar vom Amberjack-Fisch</i> <i>Tartare de sériole</i>	28.-
Tartare di tonno <i>Thunfisch-Tartar</i> <i>Tartare de thon</i>	28.-
Tartare di salmone <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.

Je nach Ankünften und Marktverfügbarkeit. / En fonction des arrivées et de la disponibilité sur le marché.



CROSTACEI CRUDI

ROHE SCHALENTIERE/CRUSTACÉS CRUS

Scampi

*Kaisergranate
Langoustine*

al pz. 16.-

Gambero Rosso di Mazara del Vallo

*Rote Garnele aus Mazara del Vallo
Crevette rouge de Mazara del Vallo*

al pz. 12.-

Gambero Blu "Nuova Caledonia"

*Blaue Garnele "Neukaledonien"
Crevette bleue "Nouvelle Calédonie"*

al pz. 11.-

Gambero Viola di Gallipoli

*Lila Garnele aus Gallipoli
Crevettes violettes de Gallipoli*

al pz. 11.-

Carabineros

al pz. 24.-

I NOSTRI PLATEAU

UNSERE HOCHEBENEN/NOS PLATEAUX

Plateau di conchigliacei

*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 Languste, 1 rote Garnement, 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 Cercueils de Vénus*

p.p. 74.-

Plateau Royale – Min. 2 pers.

*1 Hummer und 4 Garnelen (gedünstet), 2 Langustinen, 2 rote Garnelen
2 Blaue Garnele, 10 Austern Fin de Claire, 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 Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Cercueils de Vénus,
6 Cannolicchi, 2 Coquilles Saint-Jacques*

p.p. 86.-

In base alla disponibilità del mercato, si possono trovare: ricci di mare, limoni di mare, percebi, capesante, canestrelli.

Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt finden Sie: Seeigel, Meereszitrone, Percebes, Jakobsmuscheln, Canestrelli.

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



VORSPEISE - HORS D'OEUVRE

Leicht angebratene Cantello-Spargel, Spargelcreme und rohe Spargelspitzen <i>Asperges de Cantello saisies, mousse aux asperges et sa crudité</i>	28.-
Foie-Gras-Terrine mit Aprikosen und piemontesischen IGP-Haselnüssen, Briochebrot <i>Terrine de foie gras avec abricots et noisettes IGP du Piémont, pain brioche</i>	28.-
Knuspriger Oktopus-Tentakel, Kichererbsen-Hummus, Kefir, knusprigem Pio Tosini <i>Tentacule de poulpe croustillant, houmous de pois chiches, kefir et Pio Tosini croustillant</i>	28.-
Rote Garnelen-Tartar aus Mazara mit Büffelcreme, Zitronengel und Shiso <i>Tartare de crevettes rouges de Mazara avec crème de bufflonne, gel de citron et shiso</i>	44.-
Jakobsmuschel-Ceviche mit knackigem grünem Apfel und Kokosnuss <i>Ceviche de Saint-Jacques avec pomme verte croquante et noix de coco</i>	28.-
Schwertfisch in Saor mit Frühlingsgemüse und Tropea-Zwiebeln <i>Espadon à la saor avec primeurs de printemps et oignon de Tropea</i>	32.-

ERSTE KURSE - ENTRÉES

Spargelrisotto mit rohen Langustenschwänzen und Fingerlimette <i>Risotto aux asperges avec tartare de langoustines et finger lime</i>	26.-
Kartoffel-Brennnessel-Knödeln mit Muscheln, kleinen Tintenfischen und Saubohnen <i>Petits gnocchis de pommes de terre et d'orties avec palourdes, petits calamars et fèves</i>	28.-
Mit Stockfisch gefüllte Candele aus Gragnano, konfierten Tomaten und Lakritzpulver <i>Candele de Gragnano farcies de morue avec tomate confite et poudre de réglisse</i>	26.-
Tagliolini '36 Eigelb' mit Entenragout und Orangenpulver <i>Tagliolini "36 jaunes d'œuf" au ragoût de canard et à la poudre d'orange</i>	28.-
Erbsen-Minz-Velouté mit gegrillten kleinen Tintenfischen und knusprigem Tarallo <i>Soupe veloutée aux pois et à la menthe avec seiche de plantain et tarallo croustillant</i>	24.-

HAUPTGERICHTE - PLATS PRINCIPAUX

Meeresfrüchte Souté aus dem «Faro» <i>Souté aux fruits de mer du "Faro"</i>	48.-
Gebratener Ombrine-Fisch mit Cacciucco-Reduktion, Limetten-Kartoffelcreme und sautiertem Endiviansalat <i>Courbine poêlée, "réduction de cacciucco, sauce à la crème de pommes de terre au citron vert et purée de scarole</i>	42.-
Angebratene Lammrücken mit eigenem Jus, Morcheln, Kartoffelmillefeuille, Pak Choi <i>Carré d'agneau poêlé avec son jus, morilles, millefeuille de pommes de terre et pack choi</i>	36.-



ANTIPASTI

VORSPEISE / HORS D'OEUVRES

Percorso di antipasti "Al Faro" crudi e cotti – Min. 2 pers.

p.p. 44.-

Rohe und gekochte « Al Faro » Vorspeise-Variation – Min. 2 Pers.

Sélection de Hors-d'Oeuvre crus et cuits "Al Faro" – Min. 2 Pers.

Acciughe del Mar Cantabrico

26.-

con burro salato ai ricci e pane di segale

Sardellen aus dem Cantabrico Meer an Roggenbrot mit Seeigel-Butter

Anchois du Cantabrique, accompagnés de pain de seigle et de beurre d'oursins

King Crab alla Catalana

44.-

con pomodorini, sedano e cipolla rossa di "Tropea"

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

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

Composizione di frutti di mare

28.-

con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva

Meeresfrüchtesalat an Olivenöl-Emulsion

Salad de fruits de mer avec une émulsion d'huile d'olive extra-vierge

Insalata di polpo alla mediterranea

26.-

Oktopus-Salat nach mediterraner Art

Salade de poulpe à la méditerranéenne

Salmone "Sockeye" affumicato

28.-

servito con salsa al rafano

Geräucherter Sockeye Lachs, Serviert mit Meerrettich-Sauce

Sockeye Saumon fumé écossais servi avec une sauce au raifort

Impepata di cozze

24.-

alla Partenopea

Gepfefferte Miesmuscheln nach neapolitanischer Art

Moules poivrées à la napolitaine

Zuppetta di polipetti

22.-

con crostone di pane casereccio

Tintenfisch-Suppe mit Croutons

Soupe de petits poulpes aux croûtons de pain maison



PRIMI PIATTI
ERSTE KURSE / ENTRÉES

Paccheri di "Gragnano" con aragosta rosa <i>Paccheri-Nudeln aus Gragnano mit rosa Hummer</i> <i>Paccheri de Gragnano avec homard rose</i>	38.-
Risotto "Vialone Nano" ai frutti di mare <i>Vialone Nano Risotto mit Meeresfrüchten</i> <i>Vialone Nano Risotto aux fruits de mer</i>	28.-
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di Muggine <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Meerbarbenrogen</i> <i>Spaghetti aux Palourdes et aux œufs de Mulet</i>	32.-
Linguine di "Gragnano" all'astice americano <i>Linguine aus Gragnano mit amerikanischem Hummer</i> <i>Linguine de Gragnano au homard américain</i>	38.-
Scialatielli ai ricci di mare di Galizia e salicornia <i>Scialatielli mit galizischen Seeigeln und Glaswurz</i> <i>Scialatielli aux oursins de Galice et à la salicorne</i>	29.-
Calamarata napoletana alla mediterranea <i>Neapolitanische Calamarata am Mittelmeer</i> <i>Calamarata Napolitaine à la Méditerranéenne</i>	34.-
Tagliolini al nero di seppia con polpa di granchio <i>Tintenfischtinten-Tagliolini mit Krabbenfleisch</i> <i>Tagliolini à l'encre de seiche et sauce au crabe</i>	32.-



FRITTI

FRITTIERTE GERICHTE / PLATS FRITS

Frittura di calamari

Frittierte Calamari
Fritures de calamars

44.-

Frittura di calamari e gamberi

Frittierte Calamari und Garnelen
Fritures de calamars et crevettes

48.-

I PESCI

FISCHGERICHTE / LES POISSONS

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

di pesce, crostacei e verdure grigliate

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.

p.p. 72.-

Filetto di baccalà "CBT" laccato al miele

con purea di patate al 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

43.-

Tagliata di tonno

in crosta di sesamo

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

46.-

Salmone scozzese "planciato"

con spinaci freschi e patate novelle

Schottischer 'gehobelter' Lachs mit frischem Spinat und Babykartoffeln
Saumon écossais raboté avec épinards frais et pommes de terre nouvelles

42.-

Sogliola alla griglia o alla mugnaia

Gegrillte Seezunge oder Meunière
Sole grillée ou meuniers

56.-

Filetti di pesce persico al burro e salvia

con verdure e patate rosolate

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

42.-

IL PESCATO DEL GIORNO - Min 2 pers.

Fang Des Tages - Min 2 pers.

Prise Du Jour - Min 2 pers.

p.p. 56.-



CROSTACEI COTTI

GEKOCHTE SHALENTIERE/ CRUSTACÉS CUIITS

	3 Pz.	5 Pz.
Gamberoni <i>Garnelen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Crevettes : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>	42.-	54.-
Scamponi <i>Langustinen: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Langoustines : grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>	51.-	66.-
Carabineros <i>Carabineros: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Carabineros : grillés, cuits à la vapeur avec des petits légumes ou à la catalane</i>	75.-	
Gran Mix di Crostacei <i>Großer Krustentier-Mix: Langustinen, Riesengarnelen und Hummerschwänze.</i> <i>Gedünstet, nach katalanischer Art oder gegrillt.</i> <i>Grand mix de crustacés : Langoustines, crevettes royales et queues de homard.</i> <i>À la vapeur, à la catalane ou grillées.</i>		74.-

DAI NOSTRI ACQUARI

AUS UNSEREN AQUARIEN/DE NOS AQUARIUMS

Aragosta <i>Hummer: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane</i>	hg 22.-
Astice Rosso <i>Roter Hummer: gegrillt, gedünstet mit Gemüse oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard rouge: grillées, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane.</i>	hg 12.-
Astice Blu della Bretagna <i>Bretagne Blauer Hummer: gegrillt, gedünstet mit kleinem Gemüse</i> <i>oder nach katalanischer Art</i> <i>Homard bleu de Bretagne: grillé, à la vapeur avec des petits légumes ou à la Catalane</i>	hg 16.-

Secondo gli arrivi giornalieri e disponibilità del mercato.

Je nach täglichen Eingängen und Marktverfügbarkeit.

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



NON SOLO PESCE

NICHT NUR FISCH / PAS SEULEMENT DU POISSON

ANTIPASTI - Vorspeise / Hors d'oeuvre

½ Porzione
Porzione
Intera

Prosciutto crudo di Parma Selezione "Pio Tosini"

Pio Tosini" Parmaschinken

Jambon Cru de Parme "Pio Tosini"

21.- 26.-

Tartare di manzo

Tartar vom Rind

Tartare de Bœuf

32.-

Burratina Campana con pomodorini grappolo

Burrata aus Campania mit Kirschtomaten

Burrata de Campania avec tomates cerises

28.-

Verdure di stagione cotte al vapore

Gedünstetes Gemüse der Saison

Légumes de saison cuits à la vapeur

16.- 21.-

PRIMI - Erste Kurse / Les entrées

Spaghetti di "Gragnano"

Spaghetti aus "Gragnano" mit Kirschtomaten und Basilikum

Spaghetti de "Gragnano" avec tomates cerises et basilic

24.-

Risotto "Vialone Nano"

mantecato al Prosecco DOCG e Pistacchio

Risotto "Vialone Nano" geköchelt an Prosecco DOCG und Pistazien

Risotto "Vialone Nano" au Prosecco DOCG et pistaches

24.-

Tortelli di magro ricotta e spinaci

con burro, salvia e parmigiano

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

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

26.-

SECONDI - Hauptgerichte /Plats principaux

Paillard di vitello

con contorno di stagione

Kalbfleisch-Paillard mit saisonaler Beilage

Paillard de veau avec accompagnement de saison

42.-

Filetto di manzo alla griglia

con contorno di stagione

Rinderfilet vom Grill mit saisonaler Beilage

Filet de Bœuf au Grill avec accompagnement de saison

48.-



INSALATE – Salate / Salades

Insalata verde

Grüner Salat

Salade verte

12.-

Insalata mista con verdure di stagione

Gemischter Salat mit Gemüse der Saison

Salade mixte avec légumes de saison

15.-

Rucola e pomodorini cherry

Rucola und Cherry-Tomaten

Roquette et Tomates Cerises

15.-

Pomodori ramati e basilico

Auburn-Tomaten und Basilikum

Tomates Auburn et basilic

15.-

BAMBINI – Kinder / Enfants

Pennette al sugo di pomodoro

Pennette mit Tomatensauce

Pennette à la sauce tomate

16.-

Risotto alla parmigiana

Risotto nach Art der Parmigiana

Risotto à la Parmigiana

16.-

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia

Ricotta und Spinatknöpfe mit Butter und Salbei

Boutons de ricotta et d'épinards au beurre et à la sauge

16.-

Patatine fritte

Pommes frites

Frites

12.-

Filettini di pesce persico al burro e salvia

Barschfilets mit Butter und Salbei

Filets de perche au beurre et à la sauge

22.-

Chicken nuggets – 5 pz

Hühner-Nuggets - 5 Stück

Nuggets de poulet - 5 pièces

16.-

Petto di pollo alla milanese

Hähnchenbrust nach Mailänder Art

Blanc de poulet à la milanaise

22.-

Frittura di calamari

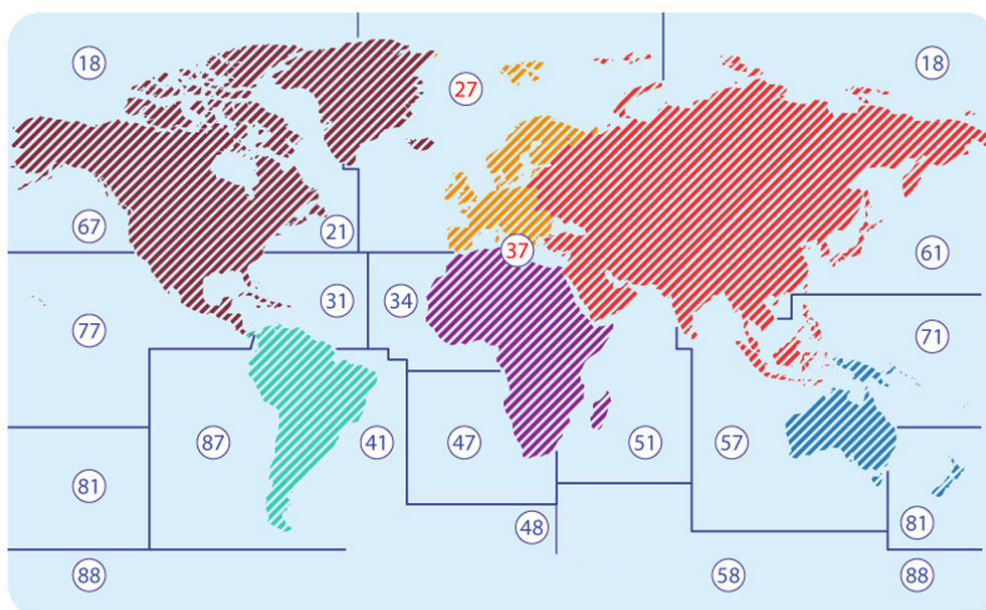
Gebratener Tintenfisch

Calamars frits

22.-



**ZONE DI PESCA FAO:
PROVENIENZA PRODOTTO**



Atlantico Nord Occidentale	Zona FAO 21	Atlantico Sud-Orientale	Zona FAO 47
Atlantico Nord Orientale	Zona FAO 27	Mar Mediterraneo	Zona FAO 37
Mar Baltico	Zona FAO 27.III.d	Mar Nero	Zona FAO 37,4
Atlantico Centro-Occidentale	Zona FAO 31	Oceano Indiano	Zona FAO 51 e 57
Atlantico Centro-Orientale	Zona FAO 34	Oceano Pacifico	Zona FAO 61, 67, 71, 77, 81, e 87
Atlantico Sud-Occidentale	Zona FAO 41	Atlantico	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