



SELEZIONE CAVIALE PREMIUM "CAVIAN" (IRAN)



Beluga Imperial / Huso Huso

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

Beluga Imperial ha delle sfumature grigiastre, in bocca è cremoso e tenero dove risalta il sapore di caviale puro con un finale delicato.

Lo storione Beluga (Huso Huso) è la specie di storione più grande. In allevamento, gli storioni raggiungono per lo più una lunghezza di 1,5-2 metri e un peso di circa 50 kg.

Gli storioni Beluga raggiungono la maturità sessuale solo all'età di 14 anni e sviluppano la gustosa bottarga da cui si ricava il tenero caviale Beluga.

A causa del lungo periodo di allevamento degli storioni e della scarsità degli stock ittici, il caviale Beluga è tra i più costosi.

Imperial oscietra Gold

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

Imperial Oscietra Gold ha sfumature dorate e scintillanti ed il sapore delicatamente cremoso. Solo i grani di caviale più leggeri e migliori dello storione Russo (Acipenser Gueldenstaedtii) - noto anche come storione Ossietra - sono adatti a questa selezione. Solo il 5% circa soddisfa i rigorosi criteri e viene accuratamente selezionato a mano.

Royal Premium Gold

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

Royal Premium Gold ha sfumature di colore oro e marrone, scintillanti con un sapore molto fine, delicato e piacevolmente burroso.

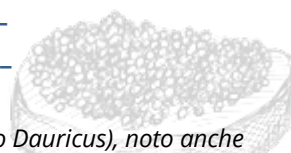
L'ibrido è un incrocio tra le due specie di storione Amur e Kaluga (Acipenser Schrenckii e Huso Dauricus), noto anche come Beluga di fiume. La pregiata bottarga conferisce un gusto e un aroma particolarmente raffinati.

Royal Premium

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

Il Caviale Royal Premium ha un sapore delicato con un retrogusto di mandorla.

L'ibrido è un incrocio tra le due specie di storione Amur e Kaluga (Acipenser Schrenckii e Huso Dauricus), noto anche come Beluga di fiume. Questo ibrido di Beluga è perfetto per la produzione di caviale. Questo incrocio di caviale ha un ampio spettro di colori, dal chiaro, al marrone, all'ambra, al dorato.





OSTRICHE

OYSTERS

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.

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.

Speciale De Gauloise – La Gallica (Bretagne, Francia)

6.-

Molto carnosa, gusto intenso e marcata sapidità.

Very meaty, intense flavor and marked savoriness.

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.

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

8.50

Delicata, dolce e con un'eccezionale carnosità.

Delicate, sweet with an exceptional meatiness.

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.

**Regal Oro – Uno spettacolo per la vista e per il gusto
(Bannow Bay, Clew Bay, Irlanda)**

12.-

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

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

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.

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.



CRUDITÈ
CRUDITES

SASHIMI DI PESCE – Fish sashimi

Fantasia di Sashimi “del Faro” <i>Sashimi mix</i>	35.-
Sashimi di ricciola <i>Amberjack sashimi</i>	28.-
Sashimi di tonno <i>Tuna sashimi</i>	28.-
Sashimi di salmone <i>Salmon sashimi</i>	28.-
Sashimi di capesante <i>Scallops sashimi</i>	26.-

TARTARE DI PESCE – Fish tartare

Fantasia di Tartare “del Faro” <i>Tartare mix</i>	34.-
Tartare di ricciola <i>Amberjack tartare</i>	28.-
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i>	28.-
Tartare di salmone <i>Salmon tartare</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.



CROSTACEI CRUDI

RAW SHELLFISH

Scampi <i>Langoustine</i>	al pz. 16.-
Gambero Rosso di Mazara del Vallo <i>Red Prawn of Mazara del Vallo</i>	al pz. 12.-
Gambero Blu "Nuova Caledonia" <i>New Caledonian blue shrimp</i>	al pz. 11.-
Gambero Viola di Gallipoli <i>Purple shrimp from Gallipoli</i>	al pz. 11.-
Carabineros	al pz. 24.-

I NOSTRI PLATEAU

AL FARO'S PLATEAU

Plateau di conchigliacei <i>6 Ostriche Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Scrigni di Venere</i> <i>6 Oysters Fin de Claire, 4 Fasolari, 4 Razor clams, 4 Venus Caskets</i>	p.p. 52.-
Plateau di conchigliacei e crostacei <i>1 Scampo, 1 Gambero Rosso, 1 Gambero Blu, 6 Ostriche Fin de Claire</i> <i>4 Fasolari, 4 Cannolicchi, 4 Scrigni di Venere</i> <i>1 Langoustine, 1 Red prawn, 1 Blue Shrimp, 6 Oysters Fin de Claire</i> <i>4 Fasolari, 4 Razor clams, 4 Venus Caskets</i>	p.p. 74.-
Plateau Royale – Min. 2 pers. <i>1 Astice e 4 Gamberi (al vapore), 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi,</i> <i>2 Gamberi Blu, 10 Ostriche Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Scrigni di Venere,</i> <i>6 Cannolicchi, 2 Capesante</i> <i>1 Lobster and 4 Shrimps (steamed), 2 Langoustines, 2 Red Prawns,</i> <i>2 Blue Shrimps, 10 Oysters Fin de Claire, 6 Fasolari, 6 Venus Caskets,</i> <i>6 Razor clams, 2 Scallops</i>	p.p. 86.-

In base alla 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



LE NOSTRE SPECIALITA'

ANTIPASTI

Asparagi di Cantello scottati <i>soffice agli asparagi e la sua crudité</i> <i>Seared Cantello asparagus, asparagus mousse and its crudité</i>	28.-
Terrina di foie gras con albicocche e nocciole IGP del Piemonte e pan brioche <i>Foie gras terrine with apricots and IGP hazelnuts from Piedmont and brioche bread</i>	28.-
Tentacolo di polpo croccante, hummus di ceci, kefir e Pio Tosini croccante <i>Crispy octopus tentacle with chickpea hummus, kefir, and crispy Pio Tosini</i>	28.-
Battuto di gamberi rossi di Mazara <i>con cremoso di bufala, gel di limone e shiso</i> <i>Mazara red shrimp tartare with creamy buffalo sauce, lemon gel, and shiso</i>	44.-
Ceviche di capesante con mela verde croccante e cocco <i>Scallop ceviche with crispy green apple and coconut</i>	28.-
Spada in saor con primizie primaverili e cipolla di Tropea <i>Swordfish in saor with spring vegetables and Tropea onion</i>	32.-

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi <i>con crudo di scampi e finger lime</i> <i>Asparagus risotto with raw scampi and finger lime</i>	26.-
Gnocchetti di patate e ortiche con vongole, calamaretti e fave <i>Potato and nettle gnocchetti with clams, baby squid, and broad beans</i>	28.-
Candele di Gragnano ripiene di baccalà, pomodoro confit e polvere di liquirizia <i>Gragnano Candele pasta filled with cod, tomato confit and liquorice powder</i>	26.-
Tagliolini "36 tuorli" al ragù d'anatra e polvere d'arancia <i>"36-yolks" tagliolini with duck ragù and orange powder</i>	28.-
Vellutata di piselli e menta con seppioline planciate e tarallo croccante <i>Pea and mint velouté with grilled cuttlefish and crispy tarallo</i>	24.-

SECONDI PIATTI

Ombrina scottata <i>riduzione di cacciucco, cremoso di patate al lime e scarola ripassata</i> <i>Seared ombrine with cacciucco reduction, lime potato cream, and sautéed escarole</i>	42.-
Lombata d'agnello scottata con il suo jus <i>spugnole, millefoglie di patate e pack choi</i> <i>Seared lamb loin with its jus, morels, potato mille-feuille and pak choi</i>	36.-
Sauté di mare del "Faro" <i>"Faro" seafood sauté</i>	48.-



ANTIPASTI

STARTERS

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

"Al Faro" selection of raw and cooked starters – Min. 2 pers.

p.p. 44.-

Acciughe del Mar Cantabrico

con burro salato ai ricci e pane di segale

Fillets of anchovies from Cantabrian Sea, with salted sea urchin butter and rye bread

26.-

King Crab alla Catalana

con pomodorini, sedano e cipolla rossa di "Tropea"

Catalan style King Crab salad with cherry tomatoes, celery and "Tropea" red onions

44.-

Composizione di frutti di mare

con emulsione all'olio extra-vergine d'oliva

Seafood salad with an emulsion of extra virgin olive oil

28.-

Insalata di polpo alla mediterranea

Mediterranean Style Octopus Salad

26.-

Salmone "Sockeye" affumicato

servito con salsa al rafano

Smoked "Sockeye" salmon, served with horseradish sauce

28.-

Impepata di cozze

alla Partenopea

Neapolitan peppered mussels

24.-

Zuppetta di polipetti

con crostine di pane casereccio

Octopus soup with homemade bread croutons

22.-



PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Paccheri di "Gragnano" con aragosta rosa <i>Paccheri pasta from "Gragnano" with pink spiny lobster</i>	38.-
Risotto "Vialone Nano" ai frutti di mare <i>Seafood risotto with "Vialone Nano" rice</i>	28.-
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di Muggine <i>Spaghetti with clams and Muggine Bottarga</i>	32.-
Linguine di "Gragnano" all'astice americano <i>Linguine di "Gragnano" with american lobster</i>	38.-
Scialatielli ai ricci di mare di Galizia e salicornia <i>Scialatielli pasta with Galician sea urchins and salicornia (glasswort)</i>	29.-
Calamarata napoletana alla mediterranea <i>Neapolitan "Calamarata" Mediterranean style</i>	34.-
Tagliolini al nero di seppia con polpa di granchio <i>Squid ink hand-made tagliolini pasta with crab meat sauce</i>	32.-



FRITTI

FRIED DISH

Frittura di calamari

Fried squid

44.-

Frittura di calamari e gamberi

Fried squid and prawns

48.-

I PESCI

FISH

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

di pesce, crostacei e verdure grigliate

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

p.p. 72.-

Filetto di baccalà "CBT" laccato al miele

con purea di patate al lime

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

43.-

Tagliata di tonno

in crosta di sesamo

Sliced tuna fish with sesame seeds

46.-

Salmone scozzese "planciato"

con spinaci freschi e patate novelle

Scottish salmon "planed" served with fresh spinach and potatoes

42.-

Sogliola alla griglia o alla mugnaia

Grilled or meunière sole

56.-

Filetti di pesce persico al burro e salvia

con verdure e patate rosolate

Perch fillet with butter and sage with vegetables and browned potatoes

42.-

IL PESCATO DEL GIORNO - Min 2 pers.

FRESH FISH CATCH DAILY - Min 2 pers.

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 products or with a seafood soup

**Sea bass - Gilthead seabream - Snapper - Ombrine - Grouper - Monkfish - Angler -
Seabream - Red mullet - Pezzogna - Turbot - St. Pierre - Amberjack - Penaeus -
Redfish - Gurnard**

p.p. 56.-



CROSTACEI COTTI

COOKED SHELLFISH

	3 Pz.	5 Pz.
Gamberoni <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Prawns: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	42.-	54.-
Scamponi <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Langoustines: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	51.-	66.-
Carabineros <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Carabineros: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	75.-	
Gran Mix di Crostacei <i>Scamponi, gamberoni, cicala e coda di aragosta</i> <i>Al vapore, alla Catalana o alla griglia</i> <i>Langoustine, prawns, sea cicada and lobster tail: steamed, Catalan style or grilled.</i>		74.-

DAI NOSTRI ACQUARI

FROM OUR AQUARIUMS

Aragosta <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Spiny lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	hg 22.-
Astice Rosso <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Red lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	hg 12.-
Astice Blu della Bretagna <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Blue lobster from Brittany: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	hg 16.-

Secondo gli arrivi giornalieri e disponibilità del mercato.

According to daily arrivals and market availability.



NON SOLO PESCE

NOT JUST FISH

ANTIPASTI - Starters

	½ Porzione	Porzione Intera
Prosciutto crudo di Parma Selezione "Pio Tosini" <i>"Pio Tosini" Parma ham</i>	21.-	26.-
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>		32.-
Burratina Campana con pomodorini grappolo <i>Burrata from Campania with cherry tomatoes</i>		28.-
Verdure di stagione cotte al vapore <i>Steamed seasonal vegetables</i>	16.-	21.-

PRIMI - First Course

Spaghetti di "Gragnano" <i>con salsa ai pomodorini cherry e basilico</i> <i>Spaghetti from "Gragnano" with cherry tomatoes sauce and fresh basil</i>		24.-
Risotto "Vialone Nano" <i>mantecato al Prosecco DOCG e Pistacchio</i> <i>Risotto "Vialone Nano" with Prosecco DOCG and pistachios</i>		24.-
Tortelli di magro ricotta e spinaci <i>con burro, salvia e parmigiano</i> <i>Ricotta and spinach stuffed ravioli with butter, sage and parmesan cheese</i>		26.-

SECONDI - Main Course

Paillard di vitello <i>con contorno di stagione</i> <i>Veal paillard with seasonal side dish</i>		42.-
Filetto di manzo alla griglia <i>con contorno di stagione</i> <i>Grilled beef fillet with seasonal side dish</i>		48.-



INSALATE – Salads

Insalata verde <i>Green salad</i>	12.-
Insalata mista con verdure di stagione <i>Mixed salad with seasonal vegetables</i>	15.-
Rucola e pomodorini cherry <i>Rocket and cherry tomatoes</i>	15.-
Pomodori ramati e basilico <i>Auburn tomatoes and basil</i>	15.-

BAMBINI

Kids

PRIMI – First Course

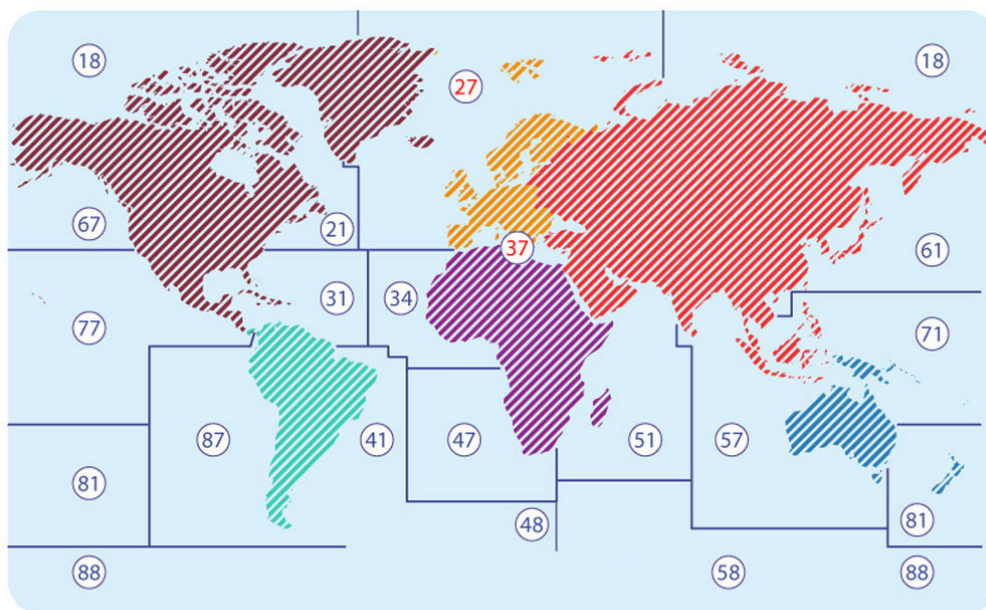
Pennette al sugo di pomodoro <i>Pennette with tomato sauce</i>	16.-
Risotto alla parmigiana <i>Risotto Parmigiana style</i>	16.-
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia <i>Ricotta and spinach stuffed ravioli with butter and sage</i>	16.-

SECONDI – Main Course

Filettini di pesce persico al burro e salvia <i>Perch fillets with butter and sage</i>	22.-
Chicken nuggets - 5 pz	16.-
Petto di pollo alla milanese <i>Chicken breast Milanese style</i>	22.-
Frittura di calamari <i>Fried squid</i>	22.-
Patatine fritte <i>French fries</i>	12.-



**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