



## 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.*

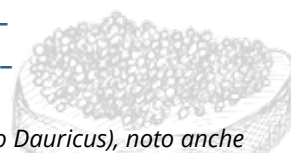
*L'ibrido è un incrocio tra le due specie di storione Amur e Kaluga (Acipenser Schrenckii e Huso Dauricus), noto anche come Beluga di fiume. La pregiata bottarga conferisce un gusto e un aroma particolarmente raffinati.*

### 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**

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

**TARTARE DI PESCE – Fish tartare**

<b>Fantasia di Tartare “del Faro”</b> <i>Tartare mix</i>	<b>34.-</b>
<b>Tartare di ricciola</b> <i>Amberjack tartare</i>	<b>28.-</b>
<b>Tartare di tonno</b> <i>Tuna tartare</i>	<b>28.-</b>
<b>Tartare di salmone</b> <i>Salmon tartare</i>	<b>28.-</b>
<b>Fantasia di sashimi &amp; tartare “del Faro”</b> <i>Sashimi &amp; tartare mix</i>	<b>36.-</b>

**Secondo gli arrivi e la disponibilità del mercato.**

*According to arrivals and market availability.*



## CROSTACEI CRUDI

### RAW SHELLFISH

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

## I NOSTRI PLATEAU

### AL FARO'S PLATEAU

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

### ANTIPASTI

<b>Prosciutto d'oca, chutney di prugne, mousse di Buscion di capra della Valle di Muggio</b> <i>Goose prosciutto, plum chutney, goat Buscion mousse from the Valle di Muggio</i>	28.-
<b>Salmerino "Mi cuit" con lamponi, crème fraîche al lime e porro bruciato</b> <i>"Mi cuit" char with raspberries, lime crème fraîche, and burnt leek</i>	30.-
<b>Tentacolo di polpo croccante, melanzana arrostita, stracciatella e basilico</b> <i>Crispy octopus tentacle, roasted eggplant, stracciatella, and basil</i>	28.-
<b>Carpaccio di scampi ai profumi di Sicilia, mandorla, pistacchio e polvere d'arancia</b> <i>Scampi carpaccio with flavours of Sicily, almond, pistachio and orange powder</i>	28.-
<b>Capasanta marinata al limone e zenzero con gazpacho di melone e menta</b> <i>Lemon and ginger marinated scallop with melon and mint gazpacho</i>	26.-
<b>Il gambero "Carabineros" scottato, con zuppeta fredda di cetriolo, sedano, mela verde e wasabi</b> <i>Seared "Carabineros" prawn with cold cucumber, celery, green apple, and wasabi soup</i>	38.-

### PRIMI PIATTI

<b>Fregola sarda allo yuzu con pesto di mandorle e crudo di tonno rosso</b> <i>Sardinian fregola pasta with yuzu, almond pesto and raw red tuna</i>	26.-
<b>Pennoni di Gragnano "Pastificio dei Campi", ragù di polpo, olive nere infornate, pomodoro confit e origano fresco</b> <i>Gragnano Pennoni "Pastificio dei Campi" with octopus ragout, baked black olives, confit tomatoes and fresh oregano</i>	32.-
<b>Spaghettoni mantecati a freddo, tartare di ricciola, caviale di trota e polvere di limone arrostito</b> <i>Cold Creamed spaghettoni with amberjack tartare, trout caviar and roasted lemon powder</i>	28.-
<b>Bottoni di foie gras, gambero rosso di Mazara, nocciole IGP del Piemonte e tartufo nero estivo</b> <i>Foie Gras buttons with red prawn from Mazara, Piedmont IGP hazelnuts and summer black truffle</i>	29.-
<b>Gnocchetto al nero di seppia con calamaretti scottati, peperoni arrostiti e maracuja</b> <i>Cuttlefish Ink Gnocchi with seared baby squid, roasted peppers and maracuja</i>	26.-

### SECONDI PIATTI

<b>Cotoletta di ricciola alla quinoa soffiata, zucchine trombetta alla scapece e patata fondente</b> <i>Amberjack cutlet with puffed quinoa, scapece-style trumpet courgettes and melting potato</i>	48.-
<b>Scorfano di fondale con il suo guazzetto di cozze e zafferano, fagiolini verdi</b> <i>Deep-sea redfish with its mussel and saffron stew, green beans</i>	42.-
<b>Lombata di vitello "Rolls Royce" CBT con la sua riduzione, cremoso di carote e zenzero e cardoncello scottato</b> <i>Veal Loin "Rolls Royce" CBT with its reduction, creamy carrot and ginger and seared cardoncello mushroom</i>	52.-



## 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 crostone di pane casereccio*

*Octopus soup with homemade bread croutons*

**22.-**



## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSE

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



## 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.
<b>Gamberoni</b> <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.-
<b>Scamponi</b> <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.-
<b>Carabineros</b> <i>Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana</i> <i>Carabineros: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style</i>	75.-	
<b>Gran Mix di Crostacei</b> <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

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

### PRIMI - First Course

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

### SECONDI - Main Course

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



## INSALATE – Salads

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

## BAMBINI

Kids

### PRIMI – First Course

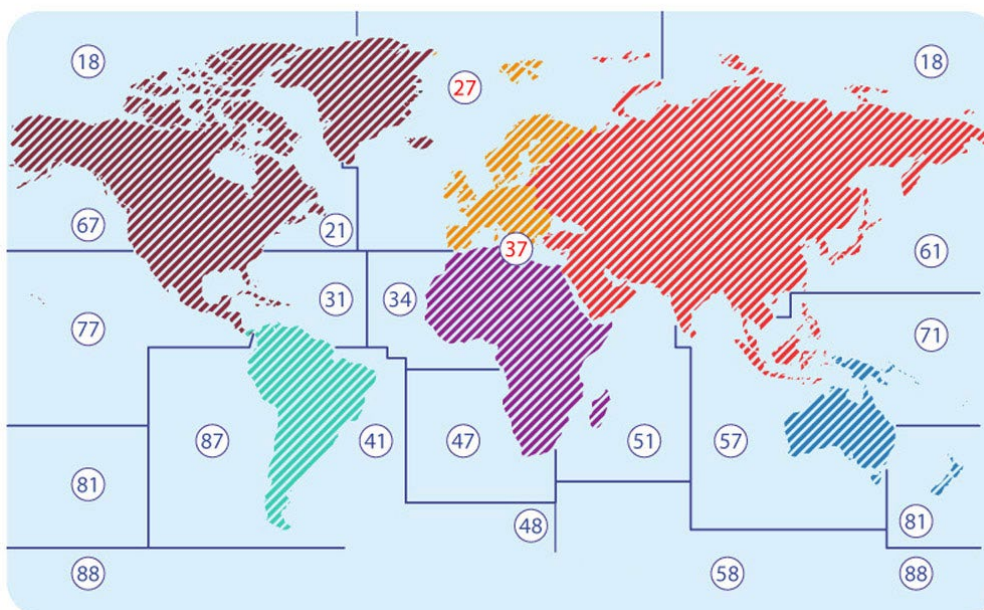
<b>Pennette al sugo di pomodoro</b> <i>Pennette with tomato sauce</i>	<b>16.-</b>
<b>Risotto alla parmigiana</b> <i>Risotto Parmigiana style</i>	<b>16.-</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia</b> <i>Ricotta and spinach stuffed ravioli with butter and sage</i>	<b>16.-</b>

### SECONDI – Main Course

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



**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*