



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.

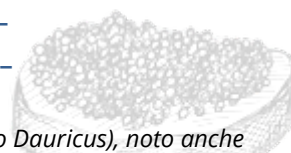
L'ibrido è un incrocio tra le due specie di storione Amur e Kaluga (Acipenser Schrenckii e Huso Dauricus), noto anche come Beluga di fiume. La pregiata bottarga conferisce un gusto e un aroma particolarmente raffinati.

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 SPECIALITÀ

ANTIPASTI

Salmone marinato alla barbabietola, crème fraîche e aneto <i>Beetroot-marinated salmon with crème fraîche and dill</i>	28.-
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con insalatina di porcini, lamponi ghiacciati e tartufo nero <i>Red shrimp tartare from Mazara del Vallo, porcini salad, frozen raspberries, and black truffle</i>	34.-
Capasanta planciata, sedano rapa al forno, olio al timo e crumble al parmigiano reggiano <i>Grilled scallop with roasted celeriac, thyme oil, and Parmesan crumble</i>	29.-
Tentacolo di polpo croccante, pastinaca, n'duja e bufala <i>Crispy octopus tentacle with parsnip, 'nduja, and buffalo mozzarella</i>	32.-
Panzanella di zucca, i suoi semi tostati, code di gambero viola e la sua maionese <i>Pumpkin panzanella with roasted seeds, purple shrimp tails, and its mayonnaise</i>	28.-
Carpaccio di cervo, neve di capra, frutti rossi e pioppini in agrodolce <i>Deer carpaccio with goat snow, red fruits, and sweet and sour pioppini mushrooms</i>	28.-

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli mantecato alla Provola Lucana, ragù di triglia e porro croccante <i>Creamy Carnaroli rice with Provola Lucana, mullet ragù, and crispy leek</i>	28.-
Tortello di crostacei, riduzione di gambero rosso, mandorla e asparagi di mare <i>Shellfish tortello with red shrimp reduction, almond, and sea asparagus</i>	32.-
Spaghettono Verrigini, cozze, cime di rapa e pontino delle Alpi Ticinesi <i>Verrigini spaghetti with mussels, turnip tops, and Pontino cheese from the Ticino Alps</i>	28.-
Vellutata di zucca Hokkaido, funghi porcini spadellati e seppioline scottate <i>Hokkaido pumpkin velouté with sautéed porcini mushrooms and seared baby squid</i>	26.-
Gnocchetti alle castagne con ragù di lepore, carote arrostiti e polvere di salvia <i>Chestnut gnocchi with hare ragù, roasted carrots, and sage powder</i>	28.-

SECONDI PIATTI

Darna di branzino al forno in crosta di patata americana, bouillabaisse e pak choi <i>Oven-baked sea bass fillet in sweet potato crust with bouillabaisse and pak choi</i>	48.-
Lombatina di capriolo, pere al vino rosso, castagne caramellate purea di topinambur e polenta soffiata <i>Roe deer loin with red wine pears, caramelized chestnuts, sunchoke purée, and puffed polenta</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



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 <i>Fried squid</i>	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

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Prawns: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

42.-

54.-

Scamponi

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Langoustines: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

51.-

66.-

Carabineros

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Carabineros: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

75.-

Gran Mix di Crostacei

Scamponi, gamberoni, cicala e coda di aragosta
Al vapore, alla Catalana o alla griglia
Langoustine, prawns, sea cicada and lobster tail: steamed, Catalan style or grilled.

74.-

DAI NOSTRI ACQUARI
FROM OUR AQUARIUMS

Aragosta

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Spiny lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

hg 22.-

Astice Rosso

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Red lobster: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

hg 12.-

Astice Blu della Bretagna

Alla griglia, al vapore con piccole verdure o alla Catalana
Blue lobster from Brittany: grilled, steamed with small vegetables or Catalan style

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 15.-
Mixed salad with seasonal vegetables

Rucola e pomodorini cherry 15.-
Rocket and cherry tomatoes

Pomodori ramati e basilico 15.-
Auburn tomatoes and basil

BAMBINI

Kids

PRIMI – First Course

Pennette al sugo di pomodoro 16.-
Pennette with tomato sauce

Risotto alla parmigiana 16.-
Risotto Parmigiana style

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia 16.-
Ricotta and spinach stuffed ravioli with butter and sage

SECONDI – Main Course

Filettini di pesce persico al burro e salvia 22.-
Perch fillets with butter and sage

Chicken nuggets - 5 pz 16.-

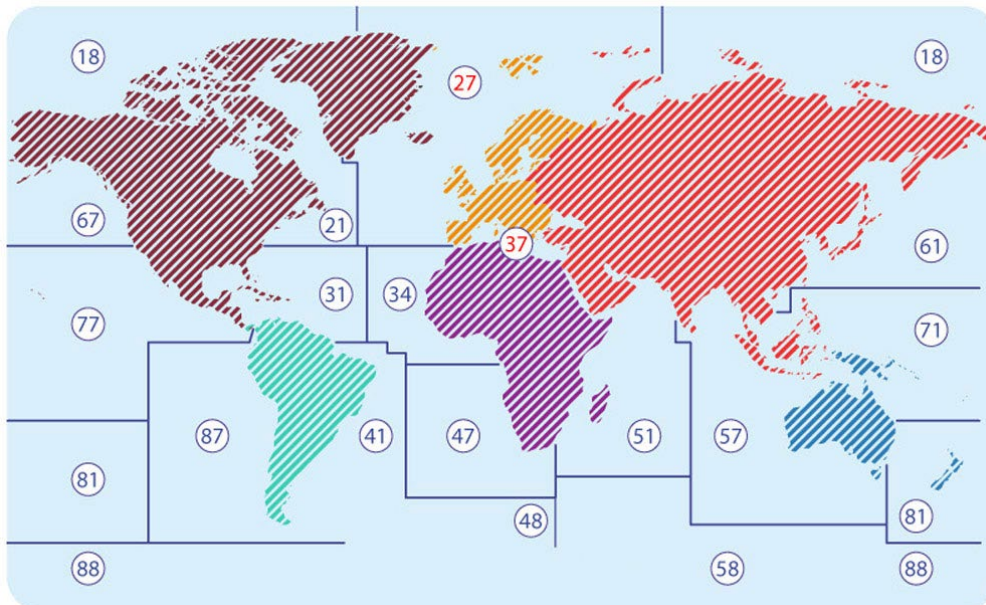
Petto di pollo alla milanese 22.-
Chicken breast Milanese style

Frittura di calamari 22.-
Fried squid

Patatine fritte 12.-
French fries



**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