

Antipasti

	kleine Portion	
Prosciutto di Parma	19.80	26.80
Parma-Schinken		
Antipasto misto	20.50	28.50
Gemischter Vorspeisenteller		
Carpaccio	19.90	28.80
Rohes, mariniertes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Rucola		

Insalate

Insalata mista all'italiana	9.50
Gemischter Salat nach italienischer Art	
Insalata verde	8.10
Grüner Salat	
Insalata di formentino all'uovo	12.40
Nüsslisalat mit Ei	
Insalata caprese	11.90
Tomatenscheiben mit Mozzarella	
Insalata di stagione, funghi e noci	15.50
Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Baumnüssen	
Grande piatto d'insalata	21.30
Grosser Salatteller garniert	

Minestre

Brodo all'uovo	7.20
Bouillon mit Ei	
Tortellini in brodo	7.60
Bouillon mit Tortellini	
Minestrone	9.50
Gemüsesuppe	

Pasta

Spaghetti oppure Tagliatelle	
Pomodoro	18.20
Frische Tomatensauce	
Bolognese	21.40
mit Tomaten und Hackfleisch	
Pesto	19.50
Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	
Vongole	26.50
Venusmuscheln, frische Tomaten	
Calabrese	24.80
Rindfleisch, Tomaten, Peperoni pikant	
Diavolo	19.60
Pikante Tomatensauce mit Peperoncini	
Spaghetti carbonara	22.80
Vorderschinken, Speck und Ei	
Spaghetti nonno	24.80
Zartes Kalbfleisch an einer Champignon-Rahmsauce	
Pappardelle tre funghi	24.80
Rahmsauce mit gemischten Pilzen	
Tagliatelle Alfredo	23.40
Champignon-Rahmsauce mit Vorderschinken	
Maccheroni Caruso	23.40
Tomatensauce mit Vorderschinken und Champignons	

Pasta ripiena, Gnocchi Risotti

Tortellini alla doppia panna	23.50
Tortellini mit Rahm	
Tortellini padrone	23.80
Tortellini mit Vorderschinken und Erbsen	
Lasagne verdi al forno	23.90
Grüne Lasagne mit Bolognese, Béchamelsauce und Parmesankäse im Ofen überbacken	
Gnocchi alla Santa Chiara	24.20
Gnocchi mit feiner Rahm-Bolognese-Sauce	
Risotto alla milanese	20.70
Mailänder Risotto (mit Safran)	
Risotto alla boscaiola	24.80
Weisser Risotto mit Steinpilzen	

Alle unsere Teigwaren, Gnocchi und Risotti erhalten Sie als **Vorspeisen-Portion, Preisabschlag 4.--**.

Pizza

Den Teig für unsere Pizze stellen wir jeweils am Vortag frisch her und lassen ihn über Nacht ruhen. Die Grundbasis ist klassisch: Frische Tomatensauce und Mozzarella.

1	Margherita	14.90
	mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	
2	Napoletana	17.60
	Sardellen, Kapern und Oregano	
3	Funghi	17.70
	Champignons	
4	Prosciutto (di spalla)	19.40
	Vorderschinken	
5	IL FARO	19.60
	Oliven, Ei, Artischocken, Peperoni, Mortadella	
6	Quattro stagioni	20.20
	Champignons, Sardellen, Vorderschinken, Peperoni	
7	Frutti di mare	24.60
	Meeresfrüchte	
8	Cacciatore	18.80
	Champignons und Speck	
9	Prosciutto funghi	19.70
	Champignons, Vorderschinken	
10	Gorgonzola	19.20
	Gorgonzola	
11	Quattro punti cardinali	20.50
	Artischocken, Thon, Champignons, Oliven, Peperoni, Sardellen	
13	Pollo	18.80
	Mariniertes Pouletgeschnetzeltes	
14	Nostromo	18.80
	Vorderschinken, Spinat, Oliven	
15	Tonno	18.50
	Zwiebeln, Thon	
16	Quattro formaggi	18.80
	Vier verschiedene Käsesorten	
17	Pesto	17.80
	Basilikum-Knoblauchsauce	
18	Orso	18.80
	Peperoni und Speck	
19	Drago	24.60
	Peperoncini und Rindfleischwürfel	
20	Montanara	18.80
	Champignons, Zwiebeln	
21	Romana	24.60
	Rindfleisch, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin	
22	Calzone	24.60
	Ei, Pesto, Vorderschinken, Champignons, Peperoni	
23	Exotica	20.50
	Bananen, Ananas, Gorgonzola	
24	Hawaii	19.70
	Vorderschinken, Ananas	
25	Salame	19.40
	Salami mild oder scharf	
26	Diavola	24.50
	Paprikawurst, Peperoni, Zwiebeln, Champignons, Oliven	

Piatti di carne

Scaloppine di vitello al burro	27.20
Kalbsschnitzel in Butter	
Scaloppine alla milanese	28.30
Mailänder Kalbsschnitzel	
Scaloppine al limone	28.30
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
Scaloppine alla romagnola	31.–
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Vorderschinken und Champignons	
Saltimbocca alla romana	31.–
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei	
Piccata milanese	32.–
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse	
Costoletta di vitello alla boscaiola	39.50
Kalbskotelett mit sautierten Steinpilzen	
Filetto di manzo ai funghi porcini	44.10
Rindsfilet mit Steinpilzen	
Filetto di manzo al pepe verde	43.10
Rindsfilet mit grünem Pfeffer	
Fegato di vitello alla veneziana	31.–
Kalbsleberli mit Zwiebeln und frischen Kräutern in Butter gebraten	
Involtini al gorgonzola	31.50
Kalbfleischrollen gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella, an Gorgonzolasauce	
Petti di pollo al gorgonzola	26.30
Gebratene Pouletbrust an Gorgonzolasauce	
Carne ai ferri	
Paillard di vitello	32.80
Kalbspaillard vom Grill	
Costoletta di vitello	38.90
Kalbskotelett vom Grill	
Filetto di manzo	42.50
Rindsfilet vom Grill	
Bistecca di manzo	28.90
Rindshuftsteak vom Grill	
Costolette d'agnello	32.50
Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Steinpilzen	
Contorni:	
Teigwaren, Reis, Safranrisotto,	7.60
Pommes frites, Polenta	7.60
Frisches Saisongemüse	8.10
Zwei Beilagen	11.80

Specialità della casa

Scaloppine IL FARO	31.--
Kalbsschnitzel IL FARO	
Costoletta di vitello IL FARO	39.--
Kalbskotelette IL FARO	
Filetto di manzo IL FARO	45.50
Rindsfilet IL FARO	

Dazu servieren wir eine Steinpilz-Rahmsauce (mit Senf und Weisswein verfeinert).

Pesce

Cozze marinara	25.20
Mies-Muscheln mariniert	
Calamari romana	25.20
Tintenfischringe im Backteig frittiert	
Fritto misto	32.80
Gemischte Fischfritüre	
Branzino prezzemolato	34.50
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Petersilie und Trockenreis	

Vegetariano

Pappardelle ortolane	22.90
Sauce aus frischem Gemüse und Tomaten	
Rondello primavera	23.80
Runde Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatenwürfeln und Peperoni	
Risotto mille colori	22.80
mit Pilzen, verschiedenen Gemüsen und Tomaten	
Cannelloni di verdure	23.90
mit Gemüsefüllung im Ofen überbacken mit Béchamel und Parmesankäse	
Pasta e melanzane al forno	24.80
Maccheroni und Auberginen im Ofen überbacken mit frischen Tomaten und Mozzarella	
Fiorelli fiorentina	21.90
Teigwaren mit Gemüsefüllung an einer Tomatenrahmsauce mit Käse	
Piccata di melanzane	25.90
Auberginenscheiben ausgebacken in Ei und Käse mit gebratenen Champignons, serviert mit Tomaten-Spaghetti	
Pizza giardiniera	22.80
Rucola, Auberginen, Zucchini, Oliven	
Pizza vegetariana	22.80
Broccoli, Spinat, Artischocken	

Formaggi

2 Sorten Käse	10.50
Kleine Portion gemischter Käse	11.60
Portion gemischter Käse	16.40

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch	Schweiz*, EU
Rind	Südamerika*, EU, Schweiz, Australien, Uruguay
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien, Neuseeland *
Geflügel	Ungarn, Schweiz, Frankreich, Brasilien, Polen
Fleischwaren	Italien, Schweiz (Mortadella, Coppa, Salami, Rohschinken, Bresaola usw.)
Pizzaschinken	Schweiz

Fischdeklaration: Vietnam, Thailand, Neuseeland. **Wolfsbarsch:** EU, FR, NED

* kann mit AML (Antibiotika / antimikrobielle Stoffe) oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Glutenfrei Penne und Pizza (ohne Weizen und Ei) erhältlich mit allen aufgeführten Saucen

Spuren von Allergenen können während der Verarbeitung, Lagerung oder Zubereitung in unseren Küchen auf Produkte unseres Angebots übertragen werden. IL Faro kann deshalb nicht garantieren, dass die verkauften Produkte frei von Spuren von Allergenen sind.

Vini bianchi aperti

	1 dl	2 dl	5 dl
Chardonnay DOC dell' Alto Adige	4.90	9.80	24.50
Pinot Grigio	4.60	9.20	23.00
Féchy	5.40	10.80	27.00

Vini rossi aperti

	1 dl	2 dl	5 dl
Rosato del Salento Rosé	4.30	8.60	21.50
Chianti DOCG	4.60	9.20	23.00
Cabernet Sauvignon, California	4.90	9.80	24.50
Boccalino Chianti Toscano		9.20	

Vini in Bottiglia

Flaschenweine 75cl	im Offenauschenk	1 dl	2 dl	5 dl
Rosso / Rot	Montepulciano d' Abruzzo	5.90	11.80	29.50
	Nero d' Avola DOC, Sicilia	5.90	11.80	29.50
Hauswein	Primitivo del Salento DOC,	5.90	11.80	29.50
Bianco / Weiss	Pinot Grigio del Friuli DOC			46.--
	Raudii Bianco DOC, Veneto, Chardonnay, Garganega			46.--
	Roero Arneis DO, Weisswein, Piemonte			45.--
Rosato / Rosé	Rosatello, ital. Rosé			35.--
	Rioja DOC Rosé Tempranillo, Viura, Garnachia			39.--
Rosso / Rot	Raudii Rosso Veneto IGT Sangiovese, Merlot			49.--
	Ripasso Valpolicella Superiore DOC Veneto			53.--
	Amarone Classico DOCG			76.--
	Barolo DOCG, Piemont			69.--
	Dark Knight Castello di Gabbiano Toscana igt,			55.--
	Rocca Rubia DOC Carignano Sardegna Riserva			48.--
	Primitivo Le Contesse di Manduria DOC, ital.			46.--
Merlot del Ticino Riserva			44.--	
	Rioja Codice, Bodegas Sierra Cantabria			39.--

Champagne / Vini spumane

		1 dl	7.5 dl
Champagner, brut	Cüpli	14.50	89.--
Prosecco	Cüpli	8.80	49.--
Moscato Frizzante	Cüpli	8.50	46.--

Aperitivi

	Vol. %		
Cynar	16.5	4 cl	6.30
Rossi	18	4 cl	6.30
Aperitivo IL FARO (Prosecco, Campari und Orangensaft)		1 dl	8.50
Campari Orange (Campari und Orangensaft)		2 dl	10.50
Campari	23	4 cl	6.30
Martini weiss, rot	15	4 cl	6.30
Ramazotti	30	4 cl	7.40
Appenzeller	29	4 cl	6.30
Pernod	40	2 cl	6.30
Fernet Branca	42	2 cl	6.30
Sherry Tio Pepe	16	4 cl	7.50

Grappe *

* Weitere Grappe auf Anfrage

	Vol. %		
Grappa alla casa	40	2 cl	9.80
Grappa tre Castelli	40	2 cl	6.50
Grappa Brunello	40	2 cl	10.80
Grappa Amarone	40	2 cl	10.80
Grappa Moscato	40	2 cl	10.80

Aquavite

	Vol. %		
Marc de Bourgogne	40	2 cl	8.80
Kirsch, Pflümli	37.5	2 cl	6.50
Williams	43	2 cl	6.50
Calvados	40	2 cl	9.80
Gin	37.5	4 cl	9.80
Rum Bacardi	37.5	4 cl	9.80
Wodka	37.5	4 cl	9.80

Cognac - Whiskies

	Vol. %		
Remy Martin	40	2 cl	11.50
Bisquit, Martell	40	2 cl	10.50
Vecchia Romagna	38	2 cl	8.50
Ballantines	40	4 cl	11.50
Black & White, Vat 69, John Haig	40	4 cl	11.50

Liquori / Liqueurs

	Vol. %		
Maraschino	20	2 cl	5.80
Grand Marnier	40	2 cl	8.80
Sambucca	32	2 cl	6.80
Amaretto	28	2 cl	6.80

Bibite e acqua minerali

Minerale naturale	3,3 dl	4.50
Minerale frizzante und naturale	5,0 dl	4.90
San Pellegrino	4,5 dl	5.90
Coca Cola, Cola light, Cola Zero	3,3 dl	4.80
Sinalco, Elmer Citro	3,3 dl	4.80
Rivella rot, blau	3,3 dl	4.80
Apfelsaft	3,3 dl	5.10
Saurer Most, mit und ohne Alkohol	5.0 dl	6.50
Traubensaft / Succo di uva	2,0 dl	5.50
Orangensaft, Tomatensaft	2,0 dl	5.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	1.8 dl	4.80
San Bitter, Crodino	1,0 dl	5.50
Eistee, Cola, Citro, Schorle	5,0 dl	5.90

Birra

Herrgöttli Bier	2,0 dl	3.--
Stange Bier, Hell Lager	3,0 dl	4.70
Grosses Bier (Kübel)	5,0 dl	6.80
Hell Spezial	3,3 dl	5.30
Dunkel	3,3 dl	5.30
Heineken	3,3 dl	6.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3,3 dl	5.30
Moretti Bier (Italien)	3,3 dl	5.30

Caffè e Tè

Kaffee oder Espresso crème / nature / koffeinfrei		4.30
Kaffee oder Espresso corretto, mit Grappa oder Brandy		6.90
Tee nature / crème, verschiedene Sorten		4.30
Correto Grappa, Brandy		6.90
Carajillo, Brandy (Spanischer Kaffee)		8.60
Capuccino / Latte Macchiato		5.50
Milch, kalt / warm	3 dl	3.50
Ovo / Schokolade, kalt / warm	3 dl	4.20