

## Antipasti

<b>Prosciutto di Parma</b> Parma-Schinken	<b>21.70</b>	<b>29.50</b>
<b>Antipasto misto</b> Gemischter Vorspeisenteller	<b>21.90</b>	<b>29.90</b>
<b>Carpaccio</b> Rohes, mariniertes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	<b>19.90</b>	<b>28.80</b>

## Insalate

<b>Insalata mista all'italiana</b> Gemischter Salat nach italienischer Art	<b>9.90</b>	
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	<b>8.90</b>	
<b>Insalata di formentino all'uovo</b> Nüsslisalat mit Ei	<b>13.60</b>	
<b>Insalata caprese</b> Tomatenscheiben mit Mozzarella	<b>13.60</b>	
<b>Insalata di stagione, funghi e noci</b> Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Baumnüssen	<b>16.90</b>	
<b>Grande piatto d'insalata</b> Grosser Salatteller garniert	<b>21.30</b>	

## Minestre

<b>Brodo all'uovo</b> Bouillon mit Ei	<b>7.90</b>	
<b>Tortellini in brodo</b> Bouillon mit Tortellini	<b>8.30</b>	
<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	<b>10.40</b>	

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

## Pasta

<b>Spaghetti oppure Tagliatelle</b>		
<b>Pomodoro</b> Frische Tomatensauce		<b>19.40</b>
<b>Bolognese</b> mit Tomaten und Hackfleisch		<b>21.80</b>
<b>Pesto</b> Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan		<b>19.90</b>
<b>Vongole</b> Venusmuscheln, frische Tomaten		<b>28.90</b>
<b>Calabrese</b> Rindfleisch, Tomaten, Peperoni pikant		<b>26.80</b>
<b>Diavolo</b> Pikante Tomatensauce mit Peperoncini		<b>19.90</b>
<b>Spaghetti carbonara</b> Vorderschinken, Speck und Ei		<b>24.90</b>
<b>Spaghetti nonno</b> Zartes Kalbfleisch an einer Champignon-Rahmsauce		<b>26.90</b>
<b>Pappardelle tre funghi</b> Rahmsauce mit gemischten Pilzen		<b>26.90</b>
<b>Tagliatelle Alfredo</b> Champignon-Rahmsauce mit Vorderschinken		<b>25.70</b>
<b>Maccheroni Caruso</b> Tomatensauce mit Vorderschinken und Champignons		<b>25.70</b>
<b>Pasta ripiena, Gnocchi Risotti</b>		
<b>Tortellini alla doppia panna</b> Tortellini mit Rahm		<b>25.80</b>
<b>Tortellini padrone</b> Tortellini mit Vorderschinken und Erbsen		<b>26.20</b>
<b>Lasagne verdi al forno</b> Grüne Lasagne mit Bolognese, Béchamelsauce und Parmesankäse im Ofen überbacken		<b>26.30</b>
<b>Gnocchi alla Santa Chiara</b> Gnocchi mit feiner Rahm-Bolognese-Sauce		<b>25.90</b>
<b>Risotto alla milanese</b> Mailänder Risotto (mit Safran)		<b>22.70</b>
<b>Risotto alla boscaiola</b> Weisser Risotto mit Steinpilzen		<b>25.90</b>

## Pizza auch Glutenfrei erhältlich 6.-

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	<b>Margherita</b>	16.40
	mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	
2	<b>Napoletana</b>	19.30
	Sardellen, Kapern und Oregano	
3	<b>Funghi</b>	19.40
	Champignons	
4	<b>Prosciutto (di spalla)</b>	21.30
	Vorderschinken	
5	<b>IL FARO</b>	21.50
	Oliven, Ei, Artischocken, Peperoni, Mortadella	
6	<b>Quattro stagioni</b>	22.20
	Champignons, Sardellen, Vorderschinken, Peperoni	
7	<b>Frutti di mare</b>	26.90
	Meeresfrüchte	
8	<b>Cacciatore</b>	20.70
	Champignons und Speck	
9	<b>Prosciutto funghi</b>	21.60
	Champignons, Vorderschinken	
10	<b>Gorgonzola</b>	21.10
	Gorgonzola	
11	<b>Quattro punti cardinali</b>	22.50
	Artischocken, Thon, Champignons, Oliven, Peperoni, Sardellen	
13	<b>Pollo</b>	20.70
	Mariniertes Pouletgeschnetzeltes	
14	<b>Nostromo</b>	20.70
	Vorderschinken, Spinat, Oliven	
15	<b>Tonno</b>	20.30
	Zwiebeln, Thon	
16	<b>Quattro formaggi</b>	20.70
	Vier verschiedene Käsesorten	
17	<b>Pesto</b>	19.60
	Basilikum-Knoblauchsauce	
18	<b>Orso</b>	20.70
	Peperoni und Speck	
19	<b>Drago</b>	26.90
	Peperoncini und Rindfleischwürfel	
20	<b>Montanara</b>	20.70
	Champignons, Zwiebeln	
21	<b>Romana</b>	26.90
	Rindfleisch, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin	
22	<b>Calzone</b>	26.90
	Ei, Pesto, Vorderschinken, Champignons, Peperoni	
23	<b>Exotica</b>	22.50
	Bananen, Ananas, Gorgonzola	
24	<b>Hawaii</b>	21.60
	Vorderschinken, Ananas	
25	<b>Salame</b>	21.30
	Salami mild oder scharf	
26	<b>Diavola</b>	26.90
	Paprikawurst, Peperoni, Zwiebeln, Champignons, Oliven	

## Piatti di carne

<b>Scaloppine di vitello al burro</b>	35.90
Kalbsschnitzel in Butter, Nudeln	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	37.40
Mailänder Kalbsschnitzel, Pommes frites	
<b>Scaloppine al limone</b>	38.90
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Safranrisotto	
<b>Scaloppine alla romagnola</b>	39.–
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Vorderschinken und Champignons, Nudeln	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	39.–
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei, weisser Risotto	
<b>Piccata milanese</b>	39.60
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse Tomatenspaghetti	
<b>Costoletta di vitello alla boscaiola</b>	47.60
Kalbskotelett mit sautierten Steinpilzen Croquetten	
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini</b>	49.90
Rindsfilet mit Steinpilzen, Safranrisotto	
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	49.90
Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Pommes frites	
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	39.60
Kalbsleberli mit Zwiebeln und frischen Kräutern in Butter gebraten, Polenta	
<b>Involtni al gorgonzola</b>	41.00
Kalbfleischrollen gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella, an Gorgonzolasauce, Nudeln	
<b>Petti di pollo al gorgonzola</b>	33.90
Gebratene Pouletbrust an Gorgonzolasauce Reis	
Als zweite Beilage Gemüse	6.50

## Carne ai ferri

<b>Paillard di vitello</b>	34.80
Kalbspaillard vom Grill	
<b>Costoletta di vitello</b>	40.60
Kalbskotelett vom Grill	
<b>Filetto di manzo</b>	43.90
Rindsfilet vom Grill	
<b>Bistecca di manzo</b>	30.90
Rindshuftsteak vom Grill	
<b>Costolette d'agnello</b>	35.60
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

<b>Scaloppine IL FARO</b>	<b>32.90</b>
Kalbsschnitzel IL FARO	
<b>Costoletta di vitello IL FARO</b>	<b>41.80</b>
Kalbskotelette IL FARO	
<b>Filetto di manzo IL FARO</b>	<b>46.90</b>
Rindsfilet IL FARO	

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

## Pesce

<b>Cozze marinara</b>	<b>27.70</b>
Mies-Muscheln mariniert	
<b>Calamari romana</b>	<b>27.70</b>
Tintenfischringe im Backteig frittiert	
<b>Fritto misto</b>	<b>35.80</b>
Gemischte Fischfriture	
<b>Branzino prezzemolato</b>	<b>34.90</b>
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Petersilie und Trockenreis	

## Vegetariano

<b>Pappardelle ortolane</b>	<b>25.20</b>
Sauce aus frischem Gemüse und Tomaten	
<b>Rondello primavera</b>	<b>26.10</b>
Runde Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatenwürfeln und Peperoni	
<b>Risotto mille colori</b>	<b>25.10</b>
mit Pilzen, verschiedenen Gemüsen und Tomaten	
<b>Cannelloni di verdure</b>	<b>26.20</b>
mit Gemüsefüllung im Ofen überbacken mit Béchamel und Parmesankäse	
<b>Pasta e melanzane al forno</b>	<b>27.20</b>
Maccheroni und Auberginen im Ofen überbacken mit frischen Tomaten und Mozzarella	
<b>Fiorelli fiorentina</b>	<b>24.10</b>
Teigwaren mit Gemüsefüllung an einer Tomatenrahmsauce mit Käse	
<b>Piccata di melanzane</b>	<b>28.40</b>
Auberginenscheiben ausgebacken in Ei und Käse mit gebratenen Champignons, serviert mit Tomaten-Spaghetti	
<b>Pizza giardiniera</b>	<b>22.90</b>
Rucola, Auberginen, Zucchetti, Oliven	
<b>Pizza vegetariana</b>	<b>22.90</b>
Broccoli, Spinat, Artischocken	

## Formaggi

<b>2 Sorten Käse</b>	<b>11.50</b>
<b>Kleine Portion gemischter Käse</b>	<b>12.70</b>
<b>Portion gemischter Käse</b>	<b>18.00</b>

### 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.