Antipasti kleine F	Portion	Pasta	
<u>-</u>	70 29.50	Spaghetti oppure Tagliatelle	
Antipasto misto 21. Gemischter Vorspeisenteller	.90 29.90	Pomodoro Frische Tomatensauce	20.40
Carpaccio Rohes, mariniertes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	21.00 29.80	Bolognese mit Tomaten und Hackfleisch	22.80
		Pesto Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Käse	21.90
Insalate Insalata mista all'italiana	10.50	Vongole Venusmuscheln, frische Tomaten	28.90
Gemischter Salat nach italienischer Art Insalata verde	9.50	Calabrese Rindfleisch, Tomaten, Peperoni pikant	26.80
Grüner Salat Insalata di formentino all'uovo		Diavolo Pikante Tomatensauce mit Peperoncini	20.90
Nüsslisalat mit Ei	13.00	Spaghetti carbonara	24.90
Insalata caprese Tomatenscheiben mit Mozzarella	14.60	Vorderschinken, Speck und Ei	26.00
Insalata di stagione, funghi e r Saisonsalat mit sautierten Pilzen und	noci 16.90	Spaghetti nonno Zartes Kalbfleisch an einer Champignon- Rahmsauce	26.90
Baumnüssen Grande piatto d'insalata	21.30	Pappardelle tre funghi Rahmsauce mit gemischten Pilzen	26.90
Grosser Salatteller garniert	Rect	Tagliatelle Alfredo Champignon-Rahmsauce mit Vorderschinker	25.70
Minestre		Maccheroni Caruso Tomatensauce mit Vorderschinken und Champignons	25.70
Brodo all'uovo Bouillon mit Ei	7.90		
Tortellini in brodo Bouillon mit Tortellini	8.90	Pasta ripiena, Gnod	chi
Minestrone	10.50	Risotti	
Gemüsesuppe		Tortellini alla doppia panna Tortellini mit Rahm	25.80
		Tortellini padrone Tortellini mit Vorderschinken und Erbsen	26.90
		Lasagne verdi al forno Grüne Lasagne mit Bolognese, Béchamelsaund Käse im Ofen überbacken	27.00 uce

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

Gnocchi alla Santa Chiara 26.90 Gnocchi mit feiner Rahm-Bolognese-Sauce Risotto alla milanese 22.70

Mailänder Risotto (mit Safran) Risotto alla boscaiola 25.90 Weisser Risotto mit Steinpilzen

Pi	ZZ auch Glutenfrei erhältli	ch 6	Piatti di carne	
Den Vort	Teig für unsere Pizze stellen wir jeweil ag frisch her und lassen ihn über Nach en. Die Grundbasis ist klassisch: Frisch	s am t	Scaloppine di vitello al burro Kalbsschnitzel in Butter, Nudeln	37.90
	natensauce und Mozzarella. Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	16.90	Scaloppine alla milanese Mailänder Kalbsschnitzel , Pommes frites	38.40
2	Napoletana Sardellen, Kapern und Oregano	19.80	Scaloppine al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Safranrisott	39.90
3	Funghi Champignons	19.80	Scaloppine alla romagnola Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Vorderschinken und Champignons, Nudeln	39.90
4	Prosciutto (di spalla) Vorderschinken	22.30	Saltimbocca alla romana	39.90
5	IL FARO Oliven, Ei, Artischocken, Peperoni, Mortadella	22.50	Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei, weisser Risotto	
6	Quattro stagioni Champignons, Sardellen, Vorderschinken, Peperoni	23.50	Piccata milanese Kalbsschnitzel mit Ei und Käse Tomatenspaghetti	39.90
7	Frutti di mare Meeresfrüchte	26.90	Costoletta di vitello alla boscaiola	47.60
8	Cacciatore Champignons und Speck	21.70	Kalbskotelett mit sautierten Steinpilzen Croquetten	
9	Prosciutto funghi Champignons, Vorderschinken	22.90	Filetto di manzo ai funghi porcini Rindsfilet mit Steinpilzen, Safranrisotto	49.90
10	Gorgonzola Gorgonzola	22.10	Filetto di manzo al pepe verde Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Pommes frites	49.90
11	Quattro punti cardinali Artischocken, Thon, Champignons, Oliven, Peperoni, Sardellen	22.80	Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleberli mit Zwiebeln und frischen Kräutern in Butter gebraten, Polenta	39.60
13	Pollo Mariniertes Pouletgeschnetzeltes	22.70	Involtini al gorgonzola	
14	Nostromo Vorderschinken, Spinat, Oliven	22.70	Kalbfleischrollen gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella, an Gorgonzolasauce, Nudelr	
15	Tonno Zwiebeln, Thon	21.30	Petti di pollo al gorgonzola Gebratene Pouletbrust an Gorgonzolasauce	35.90
16	Quattro formaggi Vier verschiedene Käsesorten	22.00	Reis Als zweite Beilage Gemüse	6.50
17	Pesto Basilikum-Knoblauchsauce	19.80		
18	Orso Peperoni und Speck	21.70	Carne ai ferri Paillard di vitello	34.80
19	Drago Peperoncini und Rindfleischwürfel	26.90	Kalbspaillard vom Grill	
20	Montanara Champignons, Zwiebeln	21.70	Costoletta di vitello Kalbskotelett vom Grill	40.60
21	Romana Rindfleisch, Basilikum, Knoblauch, Rosmarin	26.90	Filetto di manzo Rindsfilet vom Grill	43.90
22	Calzone Ei, Pesto, Vorderschinken, Champignons, Peperoni	26.90	Bistecca di manzo Rindshuftsteak vom Grill	32.90
23	Exotica Bananen, Ananas, Gorgonzola	23.50	Costolette d'agnello Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch	35.60
24	Hawaii Vorderschinken, Ananas	22.60	und Steinpilzen	
25	Salame	22.30	Contorni:	7.00
26	Salami mild oder scharf Diavola	26.90	Teigwaren, Reis, Safranrisotto,	7.60 7.60
20	Paprikawurst, Peperoni, Zwiebeln,	20.30	Pommes frites, Polenta Frisches Saisongemüse	7.60 8.10
	Champignons, Oliven		Zwei Beilagen	11.80
			go	

Vegetariano Specialità della casa Pappardelle ortolane 25.20 Scaloppine IL FARO 32.90 Sauce aus frischem Gemüse und Tomaten Kalbsschnitzel IL FARO 26.10 Rondello primavera Costoletta di vitello IL FARO 41.80 Runde Ravioli mit Gemüsefüllung an Kalbskotelette IL FARO Tomatenwürfeln und Peperoni Filetto di manzo IL FARO 46.90 Risotto mille colori 25.10 Rindsfilet IL FARO mit Pilzen, verschiedenen Gemüsen und Tomaten Dazu servieren wir eine Steinpilz-Rahmsauce (mit Senf und Weisswein verfeinert). Cannelloni di verdure 26.20 mit Gemüsefüllung im Ofen überbacken mit Käse und Béchamel Pasta e melanzane al forno 27.20 **Pesce** Maccheroni und Auberginen im Ofen überbacken mit frischen Tomaten und Mozzarella Cozze marinara 27.70 Mies-Muscheln mariniert Fiorelli fiorentina 24.10 Teigwaren mit Gemüsefüllung an einer Calamari romana 27.70 Tomatenrahmsauce mit Käse Tintenfischringe im Backteig frittiert Piccata di melanzane 28.40 Fritto misto 35.80 Auberginenscheiben ausgebacken in Ei Gemischte Fischfriture und Käse mit gebratenen Champignons, serviert mit Tomaten-Spaghetti Branzino prezzemolato 34.90 Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Pizza giardiniera 22.90 Petersilie und Trockenreis Rucola, Auberginen, Zucchetti, Oliven Pizza vegetariana 22.90

Formaggi

Broccoli, Spinat, Artischocken

2 Sorten Käse
Kleine Portion gemischter Käse
Portion gemischter Käse
18.00

Fleischdeklaration:

Geflügel Schweiz Kalbfleisch Schweiz Schwein Schweiz

Rind Paraguay, Uruguay, Schweiz

Lamm Neuseeland *, Irland

Fleischwaren Italien, Schweiz (Mortadella, Coppa, Salami, Rohschinken, Bresaola usw.)

Pizzaschinken Schweiz

Fischdeklaration: Vietnam, Neuseeland, Norwegen

Wolfsbarsch: Türkei, Griechenland

Crevetten/Meeresfrüchte: Vietnam, Neuseeland

* 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.

Glutenfreie 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
	MICH I	apoiti

Chardonnay DOC dell' Alto Adige	5.80
Pinot Grigio	5.80
Féchy	5.80

1 dl

1 dl

2dl

Vini rossi aperti

Rosato del Salento	Rosé		5.80
Nero d' Avola Sicilia ros	sso IGT		5.80
Boccalino Nero d' Avola	a /	11.60	

Vini in Bottiglia Vini in Bottiglia

		7,5 dl
Bianco / Weiss	Pinot Grigio del Friuli DOC Roero Arneis DO, Weisswein, Piemonte	52 49.—
Rosato / Rosé	Rosatello, ital. Rosé Rioja DOC Rosé Tempranillo, Viura, Garnachia	39.– 44.–
Rosso / Rot	Bacca Nera, Veneto Merlot, Corvina, Cabernet Sauvignon	54
	Ripasso Valpolicella Superiore DOC Veneto	56
	Amarone Classico DOCG	78
	Barolo DOCG, Piemont	78
	Dark Knight Castello di Gabbiano Toscana igt,	55
	Rocca Rubia DOC Carignano Sardegna Riserva	56
	Primitivo Le Contesse di Manduria DOC, ital.	46
	Merlot del Ticino Riserva	49.—
	Rioja Codice, Bodegas Sierra Cantabria	44.—

Champagne / Vini spumane

	10/201		1 dl	7.5 dl
Champagner, brut		Cüpli	14.50	96.–
Prosecco		Cüpli	10.50	49
Moscato Frizzante		Cüpli	9.80	46

_			
ΔΙ	nΔ	rıt	ivi
		116	IVI

	Vol. %		
Cynar	16.5	4 cl	6.50
Rossi	18	4 cl	6.30
Aperitivo IL FARO (Prosecco, Cam	pari und Orangensaft)	1 dl	9.50
Campari Orange (Campari und Ora	ngensaft)	2 dl	10.50
Campari	23	4 cl	6.50
Martini weiss, rot	15	4 cl	6.50
Ramazotti	30	4 cl	7.40
Appenzeller	29	4 cl	6.50
Pernod	40	2 cl	6.50
Fernet Branca	42	2 cl	6.30
Sherry Tio Pepe	16	4 cl	7.50

Grappe	^
Croppo alla an	

	Vol. %
Grappa alla casa	40
Grappa tre Castelli	40
Grappa Brunello	40
Grappa Amarone	40
Grappa Moscato	40

* Weitere Grappe auf Anfrage

2 cl	10.50
2 cl	10.50
2 cl	11.50
2 cl	12.50
2 cl	11.50

Aquavite

	V OI. /0
Marc de Bourgogne	40
Kirsch, Pflümli	37.5
Williams	43
Calvados	40
Gin	37.5
Rum Bacardi	37.5
Wodka	37.5

2 cl	10.50
2 cl	7.50
2 cl	8.50
2 cl	10.50
4 cl	10.50
4 cl	10.50
4 cl	9.80

Cognac - Whiskies

	V OI. 70	
Remy Martin	40	
Bisquit, Martell	40	
Vecchia Romagna	38	
Ballantines	40	
Black & White, Vat 69, John Haig	40	

2 cl	11.50
2 cl	10.50
2 cl	9.50
	0.00

12.50

12.50

4 cl

4 cl

Liquori / Liqueurs

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

Bibite e acqua minerali

Dibite e acqua illillerali		
Minerale naturale Minerale frizzante und naturale	3,3 dl	4.70
San Pellegrino	5,0 dl 4,5 dl	5.30 6.20
Leitungswasser	1,0 dl	0.50
Coca Cola, Cola light, Cola Zero	3,3 dl	5.30
Sinalco, Elmer Citro Rivella rot, blau	3,3 dl 3,3 dl	5.30 5.30
Apfelsaft Saurer Most, mit und ohne Alkohol	3,3 dl 5.0 dl	5.30 6.50
Traubensaft / Succo di uva	2,0 dl	5.90
Orangensaft, Tomatensaft	2,0 dl	5.90
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon San Bitter, Crodino	1.8 dl 1,0 dl	4.80 5.50
Eistee, Cola, Citro, Schorle	5,0 dl	5.90
Birra		
Herrgöttli Bier	2,0 dl	3.90
Stange Bier, Hell Lager	3,0 dl	5.50
Grosses Bier (Kübel)	5,0 dl	7.60
Hell Spezial Dunkel	3,3 dl 3,3 dl	6.00 6.00
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3,3 dl	6.00
Moretti Bier (Italien)	3,3 dl	6.50
Caffè e Tè		
Kaffee oder Espresso crème / nature / koffeinfrei		4.80
Kaffee oder Espresso corretto, mit Grappa oder Brandy		6.90
Tee nature / crème, verschiedene Sorten		4.80
Correto Grappa, Brandy Carajillo, Brandy (Spanischer Kaffee)		6.90 8.60
Capuccino / Latte Macchiato		5.80
Milch, kalt / warm	3 dl	3.80
Ovo / Schokolade, kalt / warm	3 dl	4.70