



BAR il FARO

Apéritifs	Vol.-%	cl	Fr.
<i>Il Faro Apéro</i>	23	1	10.50
<i>(Campari, Prosecco, Orangensaft)</i>			
<i>Apérol Spritz</i>			10.50
<i>(Apérol, Prosecco)</i>			
<i>Hugo</i>			10.50
<i>(Holundersirup, Prosecco)</i>			
<i>Campari</i>	23	4	7.--
<i>Rossi</i>	18	4	7.--
<i>Cynar</i>	16	4	7.--
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29	4	7.--
<i>Fernet Branca</i>	42	2	7.--
<i>Underberg</i>	44	2	7.--
<i>Martini bianco / rosso</i>	16	4	7.--
<i>Sherry Tio Pepe</i>	17	5	7.50
<i>Pernod</i>	40	2	7.--
<i>Ricard</i>	45	2	7.--

Cocktails **Fr.**

<i>Dry Martini</i>	16.50
<i>(Gin, trockener Wermuth, Zitrone, Olive)</i>	
<i>Sex on the Beach</i>	17.50
<i>(Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör und Wodka)</i>	
<i>Piña Colada</i>	17.50
<i>(Ananassaft, Jamaikarum und Kokoscream)</i>	
<i>Blue Lagoon</i>	17.50
<i>(Wodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Sprite)</i>	
<i>Caipirinha</i>	17.50
<i>(Cachaca, Limetten, brauner Zucker)</i>	
<i>Mojito</i>	17.50
<i>(Limetten, Minze, weisser Rum, Sodawasser, br. Zucker)</i>	
<i>Swimming Pool</i>	17.50
<i>(Blue Curaçao, Coconutcream, Ananassaft, weisser Rum, Wodka)</i>	
<i>Batida de Sol</i>	17.50
<i>(Rum, Cachaca, Kokoslikör, Ananassaft)</i>	
<i>Margherita div. Sorten</i>	17.50
<i>(Erdbeer, Himbeer, Banane auf Tequilabasis)</i>	
<i>Hawaii</i>	11.80
<i>(alkoholfrei)</i>	
<i>Long Island</i>	20.--
<i>(Cointreau, Rum, Wodka, Tequila, Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Cola)</i>	

Shots	cl	Fr.
<i>B 52</i>	4	9.--
<i>Ferrari</i>	4	9.--
<i>Tequila</i>	2	8.--
<i>Sambuca</i>	2	8.--
<i>Jägermeister</i>	4	8.--

Longdrinks

Fr.

<i>Campari Orange</i>		10.50
<i>Gin oder Wodka Tonic</i>		17.50
<i>Cuba libre</i>		17.50
<i>Screw Driver</i>		17.50
<i>Bloody Mary</i>		17.50
<i>Gin Fizz</i>		17.50
<i>Gummibärli (Wodka Red Bull)</i>	4 cl	17.50
<i>Wändli (Whisky Cola)</i>	2 cl	9.50
<i>Wand (Whisky Cola)</i>	4 cl	13.50
<i>Flying Hirsch (Jägermeister, Red Bull)</i>	4 cl	14.50
<i>Havana 7 J. (Cola offen)</i>	4 cl	14.50
<i>Havana 3 J. (Cola offen)</i>	4 cl	12.50

Spirituosen

Vol.-%

cl

Fr.

<i>Williams</i>	43	2	9.--
<i>Kirsch</i>	43	2	7.--
<i>Vieille Prune</i>	41	2	10.50
<i>Tequila Sauza blanco</i>	40	2	9.50
<i>Marc de Bourgogne</i>	40	2	10.50
<i>Aqua vite bianca Nardini</i>	44	2	13.50
<i>Calvados Boulard</i>	40	2	9.50
<i>Wodka Wyborowa</i>	40	4	10.50
<i>Gin Gordon's dry</i>	40	4	10.50
<i>Bacardi Rum</i>	40	4	10.50
<i>Grappa di Barolo</i>	40	2	13.50
<i>Grappa di Brunello</i>	40	2	13.50
<i>Grappa Amarone</i>	43	2	14.50
<i>Grappa Elisi Riserva</i>	43	2	14.50

Whiskies

Vol.-%

cl

Fr.

<i>Ballantines</i>	40	4	13.--
<i>John Haig</i>	40	4	13.--
<i>Chivas Regal</i>	40	4	18.--
<i>Four Roses</i>	40	4	13.--
<i>Jack Daniel's</i>	43	4	14.50
<i>Johnny Walker Black Label</i>	40	4	14.50
<i>Johnny Walker Red Label</i>	40	4	13.--
<i>Canadian Club</i>	40	4	13.--
<i>Tullamore Dew</i>	40	4	13.--
<i>J & B</i>	40	4	13.--

Cognacs	Vol.-%	cl	Fr.
<i>Martell VS ***</i>	40	2	11.50
<i>Hennessy</i>	40	2	11.50
<i>Rémy Martin VSOP</i>	40	2	13.--
<i>Courvoisier VSOP</i>	40	2	13.--
<i>Armagnac (Marquis de Vibrac)</i>	40	2	14.50
<i>Brandy Vecchia Romagna</i>	40	2	11.50
<i>Brandy Carlos I</i>	40	2	15.50
<i>Bisquit</i>	40	2	11.50
<i>Gran Duque de Alba</i>	40	2	15.50

Liqueurs	Vol.-%	cl	Fr.
<i>Bailey's Irish Cream</i>	18	4	11.--
<i>Malibu</i>	21	4	9.50
<i>Lemoncino base di Grappa</i>	35	2	8.--
<i>Amaretto di Saronno</i>	28	4	8.--
<i>Grand Marnier, Cointreau</i>	40	2	11.--
<i>Curaçao blue</i>	34	4	8.--

Champagner & Spumante	cl	Fr.
<i>Pommery, Brut Royal</i>	75	135.--
<i>Laurent-Perrier, Brut</i>	75	125.--
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	75	135.--
<i>Perrier-Jouët, Belle Epoque,</i>	75	270.--
<i>Prosecco DOC Extra Dry</i>	75	56.--
<i>Prosecco DOC Pinot Rosé</i>	75	68.--
<i>Moscato DOC Dolce</i>	75	52.--
<i>Cüpli Champagne, brut</i>	10	15.50
<i>Cüpli Champagne, rosé</i>	10	17.50
<i>Cüpli Prosecco</i>	10	12.50
<i>Kir Royal</i>	10	17.--

Weine im Offenausschank	<i>d/l</i>	<i>Fr.</i>
--------------------------------	------------	------------

Weissweine

<i>Féchy A0, Bolle Morges</i>	<i>1</i>	<i>6.--</i>
<i>Pinot Grigio DOC</i>	<i>1</i>	<i>6.90</i>
<i>Chardonnay Piemonte DOC</i>	<i>1</i>	<i>7.50</i>
<i>Rosato Ruffino vdt</i>	<i>1</i>	<i>7.--</i>

Rotweine

<i>Bacca Nera Hauswein</i>	<i>1</i>	<i>7.90</i>
<i>Primitivo di Manduria</i>	<i>1</i>	<i>6.90</i>
<i>Amarone della Valpolicella DOC</i>	<i>1</i>	<i>12.90</i>
<i>Gespitzer Weisswein</i>	<i>2</i>	<i>8.50</i>

Bier	<i>cl</i>	<i>Fr.</i>
-------------	-----------	------------

<i>Stange offen</i>	<i>30</i>	<i>5.50</i>
<i>Grosses Bier offen</i>	<i>50</i>	<i>6.80</i>
<i>Spezli</i>	<i>33</i>	<i>6.50</i>
<i>Löwenbräu (alkoholfrei)</i>	<i>33</i>	<i>6.50</i>
<i>Clausthaler (alkoholfrei)</i>	<i>33</i>	<i>6.80</i>
<i>Heineken</i>	<i>33</i>	<i>6.80</i>
<i>San Miguel</i>	<i>33</i>	<i>6.80</i>

Mineral- und Tafelwasser	<i>d/l</i>	<i>Fr.</i>
---------------------------------	------------	------------

<i>Sinalco, Rivella, Elmer Citro</i>	<i>3</i>	<i>5.50</i>
<i>Cola light, Coca Cola, Cola Zero</i>	<i>3</i>	<i>5.50</i>
<i>Red Bull (Dose 250ml)</i>		<i>8.--</i>
<i>Apfelsaft, Saurer Most</i>	<i>3</i>	<i>5.80</i>
<i>Valser</i>	<i>3,3</i>	<i>5.--</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>4,5</i>	<i>6.50</i>
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon</i>	<i>1,8</i>	<i>5.50</i>
<i>Orangenjuss, Tomatenjuss</i>	<i>2</i>	<i>6.50</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>2</i>	<i>6.50</i>
<i>San Bitter, Crodino</i>	<i>1.8</i>	<i>6.--</i>

Kaffee und Tee	<i>Fr.</i>
-----------------------	------------

<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>5.--</i>
<i>Kaffee, Espresso</i>	<i>5.--</i>
<i>Kaffee corretto (Grappa oder Brandy)</i>	<i>9.--</i>

Speisen

*Das ganze Speiseangebot, welches in der **Pizzeria** erhältlich ist, kann auch in der Bar bestellt werden.*

*Sämtliche Pizze servieren wir von 11.30 - 14.00
und von 17.30 - 23.30 Uhr.*

*Auch das Speiseangebot vom **Grotto** ist in der Bar erhältlich.*

Bitte fragen Sie nach unserer Karte.

Stuzzichini misti / Tellergerichte

Kalte Teller

Bruschette Grotto Fr. 10.50

*Frisch geröstetes Brot mit Tomaten, Avocado
Parmesanspäne*

Tartare di avocado Fr. 23.50

Avocado-Tartar mit Riesencrevette an Zitrone

Antipasto misto Fr. 25.--

Gemischter Aufschnitt

Prosciutto di Parma Fr. 22.50

Parmaschinken

Salame milanese Fr. 20.--

Mailänder-Salami

Carpaccio di Bresaola Fr. 22.50

*Veltliner Trockenfleisch mariniert mit
Zitronensaft, Olivenöl und Parmesanspänen*

Carpaccio Grotto Fr. 22.50

*Rohes, hauchdünn aufgeschnittenes
Rindfleisch mit Olivenöl und Parmesanspänen*

Seppie in padella Fr. 18.50

*Tintenfisch in Würfel geschnitten, mit Knoblauch
und Olivenöl im Pfännli gebraten*

Warme Teller

Cozze marinara Fr. 18.50

Marinierte Miesmuscheln

Calamari Romana Fr. 18.50

Im Bierteig ausgebackene Tintenfischringe

Fritto misto Fr. 19.50

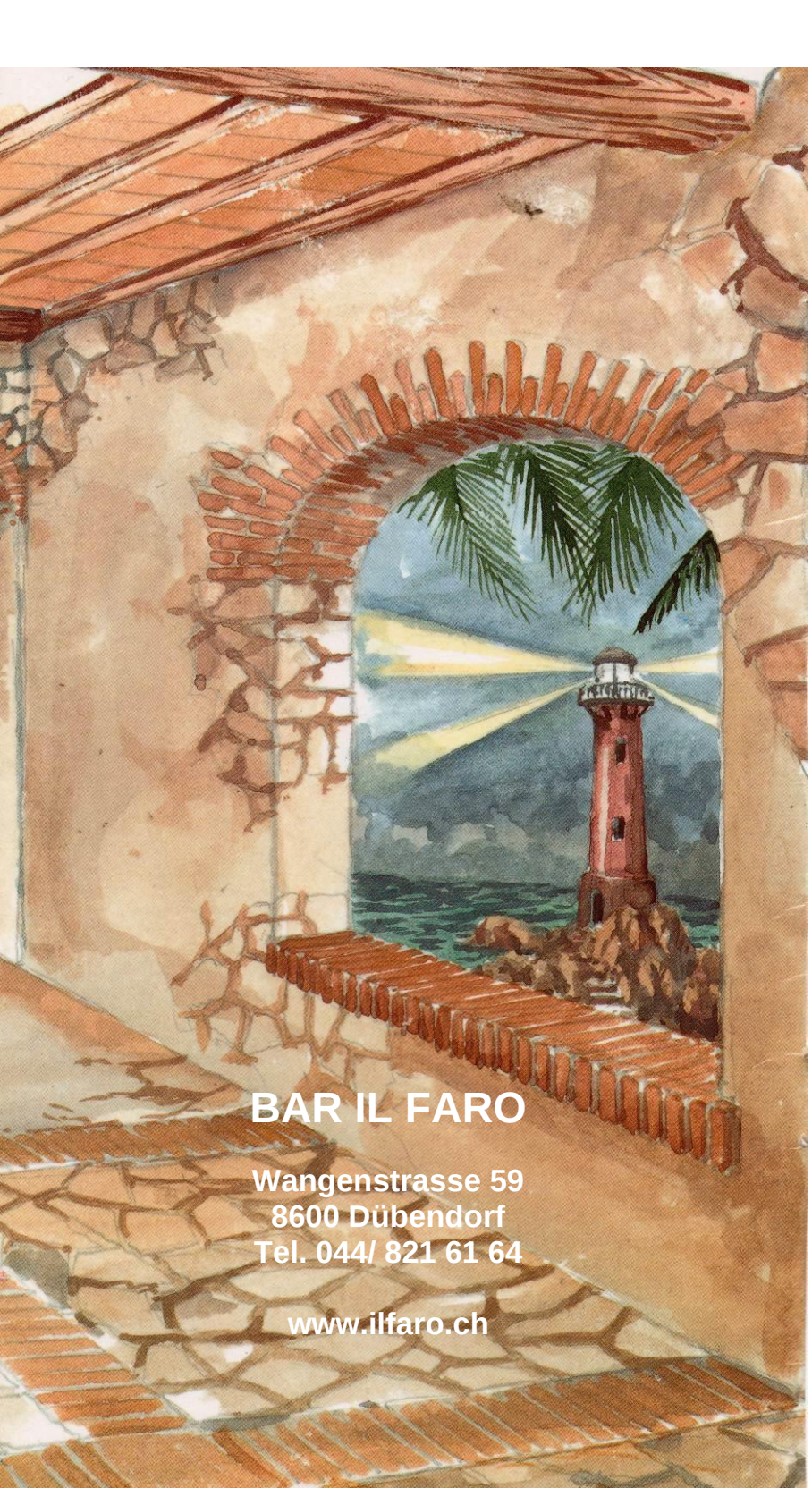
Gemischte ausgebackene Fische und Meeresfrüchte

Gamberi all'aglio Fr. 22.--

Crevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch

Minestrone Fr. 12.--

Italienische Gemüsesuppe



BAR IL FARO

Wangenstrasse 59
8600 Dübendorf
Tel. 044/ 821 61 64

www.ilfaro.ch

Tapas / kleine Häppchen

Kalte Tapas

- Bruschette casalinga** pro Stück
Fr. 5.--
*Frisch geröstetes Brot mit Tomaten,
Basilikum*
- Spiedino di perle mozzarella e ciliegina** Fr. 5.--
Cherrytomaten-Spiessli mit Mozzarellaperlen
- Roselline di Prosciutto Parma D.O.P** Fr. 5.--
Parmarohschinken
- Bresaola della Valtellina** Fr. 5.--
*Luftgetrockneter Rinderschinken in
feinen Scheiben serviert mit Mascarpone,
Zwiebeln mit Kräutern*
- Pulpo alla mediterranea** Fr. 5.--
Tintenfisch mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten

Warme Tapas

- Panzerotti fritte** Fr. 5.--
kleine Calzone mit Mozzarella-Tomaten frittiert
- Arancini di riso (vegi)** Fr. 5.--
Sizilianische frittierte Reisbällchen
- Olive verdi ripiene di carne** Fr. 5.--
Grosse grüne Oliven mit Fleischfüllung
- Tortilla española (vegi)** Fr. 5.--
*Spanisches Omelett mit Kartoffeln,
Ei und Zwiebeln*
- Cozze gratinate** Fr. 5.--
Überbackene Miesmuscheln
- Gamberi all' aglio** Fr. 5.--
Crevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch
- Seppie piccanti** Fr. 5.--
*Tintenfisch mit Knoblauch und Peperoncino
gebraten*
- Gamberoni in crosta di patate** Fr. 5.--
Riesencrevetten im Kartoffelmantel gebraten