



Menü

Benvenuti 'al Faretto'!

Gentili Ospiti, Vi informiamo che il nostro Ristorante utilizza sempre ingredienti freschi.

Tuttavia, alcuni prodotti (gamberi, calamari, polpi, scampi) potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento all'origine.

Il nostro Personale di Sala provvederà a fornirVi tutte le informazioni.

Vi comunichiamo, inoltre, che la nostra Brigata di Cucina prepara tutto al momento e questo richiede i necessari tempi tecnici, in modo da poterVi servire una portata finale che rispetti sempre i nostri standard qualitativi.

Vi informiamo, infine, che per un'esperienza ottimale, il nostro Ristorante mette a disposizione di tutti gli Ospiti occhiali da lettura, plaid (sanificati a ogni utilizzo) e dental kit.

Vi invitiamo, dunque, a metterVi comodi, goderVi il nostro panorama e l'atmosfera accogliente della nostra sala, in compagnia di una buona etichetta della nostra carta dei Vini.

“Chi ben Comincia...”

*“Hachè di pesce azzurro”
aromatizzato al limone con fonduta di provola [1,4,7,8,9,10,11]
15,00 euro*

*“Bao buns”
alla rapa rossa, con mortadella di polpo e cavolo cappuccio [1,8,14]
16,00 euro*

*“Seppie alla julienne in tempura”
con spinacino, olio e limone [14]
19,00 euro*

*“Sauté di frutti di mare” [1,14]
22,00 euro*

*“Stracotto di Polpo”
al ragù di cipolle su purea di patate [14]
18,00 euro*

*“Catalana di mare”
insalata tiepida con polpo, gambero rosso, e calamaro
con pomodoro datterino, patate, cipolla di Tropea e sedano [2,9,12,14]
20,00 euro*

*servizio 12%

"Crudites di Mare"

"Tagliolino di tonno pinna gialla"
con salsa di yogurt, lime, alga Wakame e granella di pistacchi [4,5,7]
20,00 euro

"Carpaccio di Gamberi di Mazara del Vallo"
con emulsione di 'Nduia Calabrese [2,12]
22,00 euro

"Trilogia di Tartare"
tonno, gambero rosso, pescato del giorno [2,4,6,11]
25,00 euro

"Crudo del Pescatore" [2,4,12]
30,00 euro

"Gamberoni blu della Nuova Caledonia" [2,12]
6,00 euro | pz

"Gamberoni viola di Crotone" [2,12]
7,00 euro | pz

"Gamberoni Mazara del Vallo" [2,12]
9,00 euro | pz

"Scampi Sicilia" [2,12]
7,00 euro | pz

"Fratufi locali" [14]
3,00 euro | pz

*servizio 12%

I prodotti serviti crudi sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.

“Ostriche”

“Ostriche locali” [14]
4,00 euro | pz

“Ostrica Belon” [14]

L’ostrica per eccellenza, dalla rinomata madreperla piatta. E’ un’ostrica nativa del Mar Mediterraneo che, grazie agli Antichi Romani, è stata portata in Francia, generando nei millenni l’attuale cultura ostricola. Questo prodotto è diventato leggenda, sia per il suo gusto particolare che per la scarsa disponibilità nei mesi estivi, fattore che la rende una rara specialità gastronomica.

6,00 euro | pz

“Ostrica concava Gillardeau” [14]

E’ una delle ostriche più conosciute e richieste, prodotta dalla piccola azienda della famiglia Gillardeau, fondata 110 anni fa, in riva al mare vicino a La Rochelle e a l’Île d’Oléron, nella Francia occidentale. Combina contundenza e raffinatezza, dolcezza e salinità, carnosità e tenerezza ed è un’ostrica concava che ha qualità differenziali innate estremamente delicate.

7,00 euro | pz

“Ostrica Regal” [14]

E’ la regina della sua categoria, con un indice di carnosità molto elevato, dal gusto fortemente zuccherato e dalla consistenza cremosa. Al palato ha un’alta persistenza minerale che ne prolunga il piacere

7,00 euro | pz

“Ostrica Tarbouniech” [14]

Si distingue per la sua consistenza: soda, carnosa, croccante e fondente allo stesso tempo, sa sorprendere e sedurre contemporaneamente i dilettanti e i migliori gourmet.

8,00 euro | pz

*servizio 12%

I prodotti serviti crudi sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.

"Premium Selection"

"Acciughe Cantabricum" [1,4]

La vera acciuga del Cantabrico, nasce e cresce nei mari freddi, che consentono di produrre una maggiore quantità di grasso e di raggiungere una taglia superiore rispetto alle acciughe pescate negli altri mari. Le acciughe maturano nei barili sotto sale per almeno 12 mesi per poi passare al confezionamento sott'olio extravergine di oliva.

22,00 euro

"Caviale Asetra" [4]

Il caviale Asetra è da sempre apprezzato dai buongustai. Ha una maturazione di almeno sei mesi e presenta un sapore morbido, con retrogusto tostato di nocciola, mediamente dolce.

15gr | 70,00 euro

30gr | 135,00 euro

al
faretto

*servizio 12%

I prodotti serviti crudi sono stati sottoposti a bonifica mediante il processo di abbattimento.



"Al Primo Posto..."

"Penna Geometrica"

con genovese alla pescatora [1,2,4,12,14]

18,00 euro

"Lo Spaghetto"

con vongole veraci [1,14]

(a richiesta tartufo bianco s.g.)

22,00 euro

"Lo Gnocchetto"

cacio e pepe con tartare di tonno rosso [1,4,7]

18,00 euro

"Tonnamello al dente"

(cotto con acqua al limone)

con crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo [1,2,6,7,11,13]

22,00 euro

"Il Risotto"

alla pescatora [2,4,12,14]

22,00 euro

"La Linguina"

all'astice [1,2]

25,00 euro

"Lo Spaghettono"

con polpa di riccio locale [1,2,12,14]

26,00 euro

**servizio 12%*

"Il Primo del Cliente"

"Pescato del giorno" [4]
75,00 euro | al kg

"Crostacei della vasca"

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Astice Blu [2] 140,00 euro | al kg

Aragosta [2] 190,00 euro | al kg

Cicala [2] 190,00 euro | al kg

al
faretto

*servizio 12%



'' Secondo me... ''

"Baccalà in Tempura"
con guanciaie croccante su crema di broccoli rosetta [1,4]
18,00 euro

"Calamari Doppia Cottura"
su passata di ceci e crostini dorati al rosmarino [1,4,14]
20,00 euro

"La Spigola"
grigliata e accompagnata da scarole alla napoletana [1,4]
25,00 euro

"Il Golfo in frittura"
calamari e gamberi [1,2,12,14]
20,00 euro

"La Ricciola"
trancio scottato con ratatouille di verdure [4,9]
25,00 euro

"Pescato del giorno" [4]
75,00 euro | al kg

"Crostacei della vasca"

Scampi [2] | Gamberoni [2] | Granchio [2]

95,00 euro | al kg

Astice Blu [2] 140,00 euro | al kg

Aragosta [2] 190,00 euro | al kg

Cicala [2] 190,00 euro | al kg

*servizio 12%

"Contorniamoci di..."

"Patate gratinate"
al profumo di limone [1,7]
7,00 euro

"Insalata mista"
8,00 euro

"Scarola alla napoletana"
8,00 euro

"Contorno di stagione"
8,00 euro

al faretto

*servizio 12%



"Dulcis in fundo..."

"La Pastiera al cucchiaino"

ricetta rivisitata con gli ingredienti classici [1,3,7]

8,00 euro

"La Perla Nera"

cassata con crema al mascarpone e canditi in guscio al cioccolato fondente [1,3,5,7]

8,00 euro

"Babà mignon al rhum"

con crema di arance di Sicilia e foglioline di menta fresca [1,3,5,7,8]

8,00 euro

"Tortino cuore caldo" [1,3,5,7,8]

8,00 euro

"Cannolo Scomposto" [1,3,5,7,8]

8,00 euro

"Sorbetto al limone" [3,6,7,8]

5,00 euro

"Sgroppino" [3,6,7,8]

8,00 euro

*servizio 12%

"Il Frutto Proibito"

"Fantasia di frutta"
9,00 euro

"Beviamoci su"

Acqua naturale
2,50 euro

Acqua frizzante
2,50 euro

Coca-Cola
3,00 euro

Fanta
3,00 euro

Caffè
1,50 euro

Liquori
3,00 euro

*servizio 12%



14 Allergeni Alimentari

Ai sensi dell'Allegato 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, riportiamo la lista dei 14 allergeni, i quali possono essere responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

- [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);
- [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- [3] Uova e prodotti a base di uova;
- [4] Pesce e prodotti a base di pesce;
- [5] Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- [6] Soia e prodotti a base di soia;
- [7] Latte e prodotti a base di latte;
- [8] Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti;
- [9] Sedano e prodotti con presenza di sedano;
- [10] Senape e prodotti con presenza di senape;
- [11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- [13] Lupini e prodotti a base di lupini;
- [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ritroverete accanto a ciascuna pietanza del menù, il numero corrispondente all'allergene presente. All'atto dell'ordinazione, si prega in ogni caso di portare a conoscenza il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie a uno o più dei seguenti prodotti, al fine da prendere tutti i dovuti accorgimenti durante la preparazione delle pietanze.

Grazie,
La Direzione