



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.

"Baby Bites"

*Baby Bites è la nostra proposta dedicata ai più piccoli:
un menù pensato per i giovani esploratori del gusto,
con piatti semplici, golosi e divertenti,
ideali per accompagnare le loro avventure a tavola e renderli felici.*

*Gnocchetti al pomodoro
Cotolotta di pollo con patate fritte a fette
Cuore caldo al Cioccolato
24,00 euro*

al
faretto

*servizio 12%



“Chi ben Comincia...”

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

*“Bao buns”
al nero di seppia con seppie fritte, stracciata di bufala e spuma di friarielli [1,3,4,7,14]
16,00 euro*

*“Polpo Grigliato”
su crema di cavoli [1,14]
18,00 euro*

*“Mantecato di Baccalà”
con funghi porcini, patate e pane carasau [1,4]
20,00 euro*

*“Sauté di Frutti di Mare” [1,14]
22,00 euro*

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

*servizio 12%

"Crudites di Mare"

"Ceviche di Spigola"

con lime, avocado e olio aromatizzato alle arance di Sicilia [4,6]

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 [2,4,12]

25,00 euro

"Crudo del Pescatore" [2,4,12]

32,00 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

"Faratufi 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 mineralee 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..."

"Raviolo ai Crostacei"

con salsa di burro e salvia [1,2,7,8,11]

20,00 euro

"Lo Spaghetto"

con vongole veraci [1,14]

22,00 euro

"Lo Gnocchetto"

cacio e pepe con tartare di tonno rosso e zest di lime fresco [1,4,6,7,10]

18,00 euro

"Le Penne Triangolari"

alla genovese di mare [1,2,3,4,7,8]

20,00 euro

"La Mescafrancesca"

al brodo di pesce [1,2,6,11]

20,00 euro

"Il Risotto"

alla pescatora [2,4,14]

22,00 euro

"La Linguina"

all'astice [1,2]

30,00 euro

"Lo Spaghettone"

con polpa di riccio locale [1,2,4,7,14]

26,00 euro

*servizio 12%

"Il Primo del Cliente"

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

"Crostacei della vasca"

Scampi [2,12] | Gamberoni [2,12] | Granchio [2,12]

95,00 euro | al kg

Astice Blu [2,12] 140,00 euro | al kg

Aragosta [2,12] 190,00 euro | al kg

Cicala [2,12] 190,00 euro | al kg

al
faretto

*servizio 12%



“Secondo me...”

“La Braciola del Faretto”

*involtino di tonno fresco in salsa di pomodoro al basilico
farcito con pecorino romano, aglio, pinoli, uvetta e prezzemolo [4,7,8]
20,00 euro*

“Seppia Grigliata”

*con crema di zucca e nocciole dell'Irpinia tostate [8,14]
20,00 euro*

“Il Calamaro Ripieno”

*su vellutata di fagioli, con scarole, uvetta, pinoli, olive e capperi [8,14]
22,00 euro*

“L'Orata”

*filetto in crosta di patate [4]
25,00 euro*

“Il Golfo in frittura”

*calamari e gamberi [1,2,12,14]
23,00 euro*

“La Ricciola”

*(in base alla stagione di pesca)
trancio scottato con ratatouille di verdure [4,9]
26,00 euro*

“Parmigiana di Baccalà”

*con melanzane indorate fritte, mozzarella e salsa di pomodoro [1,3,4,7,9]
20,00 euro*

*servizio 12%

'' Secondo me... ''

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

"Crostacei della vasca"

Scampi [2,12] | Gamberoni [2,12] | Granchio [2,12]

95,00 euro | al kg

Astice Blu [2,12] 140,00 euro | al kg

Aragosta [2,12] 190,00 euro | al kg

Cicala [2,12] 190,00 euro | al kg

al
faretto

*servizio 12%



"Contorniamoci di..."

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

"Insalata mista"
8,00 euro

"Scarola alla napoletana" [8]
8,00 euro

"Contorno di stagione"
8,00 euro

al
faretto

*servizio 12%



"Dulcis in fundo..."

"Tartelletta alla Mela Caramellata"
con crema al limone e crumble di amaretti [1,3,7]
8,00 euro

"Babà mignon al Rhum"
con crema pasticcera e arancia candita [1,3,7]
8,00 euro

"Semifreddo Artigianale"
con fragole, salsa di lamponi e croccante alle mandorle [3,7,8]
8,00 euro

"Tortino cuore caldo"
al cioccolato fondente [1,3,7]
8,00 euro

"Cannolo Scomposto" [1,7,8,11]
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