



WILLKOMMEN IM IL FARO

(DER LEUCHTTURM)

Wie ein Leuchtturm die Seefahrer sicher nach Hause führt, möchten wir Sie an unseren Tisch geleiten. Lassen Sie sich vom Zauber des Meeres inspirieren und genießen Sie die Köstlichkeiten der mediterranen Küche. Erleben Sie bei uns Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die Ihr Herz erwärmen und ein Gefühl von Zuhause vermitteln. Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir möchten Ihnen gern ein authentisches Erlebnis bieten.



Nr. 280

APEROL SPRITZ

6.90

IHR ITALIENISCHER MOMENT

DER APERITIVO ALS RITUAL

Der Aperitivo, oft mit einem Getränk wie Aperol Spritz, ist ein fester Bestandteil der italienischen Kultur. Er markiert den Übergang zwischen dem Arbeitstag und dem Abendessen. Es ist eine Zeit, um sich zu entspannen, zu plaudern und Appetit auf das folgende Essen zu bekommen. Das Ritual des Aperitifs hilft, Stress abzubauen und den Geist auf den Genuss des Essens vorzubereiten.

APERITIVI

APERITIF

270	SANBITTER pur, Eiswürfel, Zitrone	4.20
271	CAMPARI SODA Campari, Soda, Eiswürfel, Zitrone	6.50
272	CAMPARI ORANGE Campari, Soda, Eiswürfel, Orangensaft	6.90
273	PROSECCO pur	5.50
276	MARTINI BIANCO Olive, Zitronenscheibe	5.90
277	MARTINI ROSSO Olive, Zitronenscheibe	5.90
278	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ Tonic, Limette	5.90
279	HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	6.90
280	APEROL SPRITZ Prosecco, Soda, Orangenscheibe	6.90
281	LILLET BLANC Tonic, Gurke, rote Früchte, Zitrone	9.20
282	LILLET WILD BERRY Prosecco, Tonic, Soda	8.20
376	LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Soda, Minze	8.50



LIMONADE

ZITRONE

Hausgemachte Limonade

Nr. 241 0,2l 3,60

Nr. 242 0,4l 4,90





INSALATA

SALAT HAUSGEMACHTE DRESSING

25	INSALATA VERDE ^{A,M} Kleiner grüner Salat	5,50
26	INSALATA MISTA ^{A,M} Kleiner gemischter Salat	6,80
27	INSALATA DI POMODORI Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico	6.80
29	INSALATA IL FARO ^{D,A,M} Großer Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Champignons	17.50
30	INSALATA TONO ^{B,A,M} Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	15.90

ZUPPA

SUPPEN

55	ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe	6.20
57	MINISTRONE Klare Gemüsesuppe	7.20
58	ZUPPA DI PESCE Fischsuppe	8.70
56	BROKKOLI-CREME-SUPPE Vegane Brokkoli Suppe	7.90





ANTIPASTI FREDDI

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 35 | CARPACCIO DI MANZO ^D
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl | 13.80 |
| 37 | INSALATA CAPRESE ^D
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl | 13.20 |
| 40 | INSALATA FRUTTI DI MARE ^{B,C,O}
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Olivenöl | 20.90 |
| 49 | BRUSCHETTA POMODORO ^{B,C,O}
Bruschetta (geröstetes Weißbrot) mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch | 5.90 |
| 50 | BRUSCHETTE CON ACCIUGHE ^{G,I,B,D,A}
Bruschetta (geröstetes Weißbrot) mit Pesto und Sardellen | 7.60 |

ANTIPASTI CALDI

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 45 | TAPAS OCTOPUS ^B
Oktopus, Tintenfischringe mit Knoblauch und Chili (scharf) | 8.90 |
| 46 | GAMBERI E PEPPERONCINI ^B
Scampis mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (leicht scharf) | 8.90 |
| 47 | FORMAGGIO DI CAPRA ^D
Warmer Ziegenkäse | 8.50 |
| 48 | VERDURE ALLA GRIGLIA ^R
Gegrilltes Gemüse | 7.80 |
| 54 | COZZE AL POMODORO ^D
Miesmuscheln in Tomatensoße | 18.90 |





PRIMO PIATTO PASTA

ERSTER GANG · PASTA GERICHTE

65	SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO ^{G1} Spaghetti, Knoblauch, Chili, Olivenöl	11.20
66	SPAGHETTI NAPOLI ^{G1, E} Spaghetti mit Tomatensoße	11.90
67	SPAGHETTI CARBONARA ^{G1, D, A5} Spaghetti mit Vorderschinken, Ei und Sahnesauce	12.90
68	SPAGHETTI BOLOGNESE ^{G1, E} Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce Bologneser Art	13.30
70	SPAGHETTI VONGOLE ^{G1, O} Spaghetti mit Venusmuscheln	17.70
71	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{G1, C, O} Spaghetti mit Meeresfrüchten	17.90
85	TAGLIATELLE AL SALMONE ^{G1, B, D} Bandnudeln mit Lachs	17.50
106	PENNE ALL'ARRABBIATA ^{G1, E} Penne mit Tomaten, Knoblauch und scharfer Peperoni	12.20
107	PENNE AL POLLO ^{G1, D, 2} Penne mit Hähnchenstreifen, Paprika, Zucchini, Schafskäse und Sahnesauce	15.90
109	PENNE GORGONZOLA ^{G1, D,} Penne mit Gorgonzola und Spinat in Creme-Sauce	14.50





PRIMO PIATTO RISOTTO

ERSTER GANG · REIS GERICHTE

- 116 **RISOTTO VERDURA** ^{G,E} 13.90
Risotto Reis mit Gemüse in Tomatensoße
- 118 **RISOTTO FRUTTI DI MARE** ^{G,E,C,O,2} 17.90
Risotto Reis mit Meeresfrüchten

GNOCCHI

KARTOFFELNOCKEN

- 122 **GNOCCHI DI MELA** ^{G,I,D,I,Q} 15.90
Kartoffel-Nocken mit Apfel, Walnuss, Calvados, Gorgonzola und Sahne

LASAGNE

AUFLAUF AUS DEM OFEN

- 95 **LASAGNE BOLOGNESE** ^{G,I,D,I,Q} 13.90
mit Rinderhackfleisch-Sauce Bologneser Art
- 96 **LASAGNE VEGETARIANA** ^{G,I,D,I,Q} 13.90
Auberginen-Auflauf, mit Tomate und Mozzarella,
gratiniert mit Parmesankäse





PIZZA AUS DEM STEINOFEN

130	PIZZA MARGHARITA ^{G1,D} Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter	9.70
131	PIZZA FUNGHI ^{G1,D} mit Champignons	11.90
132	PIZZA NAPOLI ^{G1,B,D} mit Sardellen, Kapern und Oliven	12.40
133	PIZZA CONTADINA ^{G1,D,2,3,5} mit Vorderschinken, Salami und Champignons	12.90
134	PIZZA SICILIANA ^{G1,D,3,5} mit Salami und Zwiebeln, scharf	13.20
137	PIZZA TONNO ^{G1,B,D} mit Thunfisch und Zwiebeln	12.90
138	PIZZA HAWAII ^{G1,D,2,3,5} mit Vorderschinken und Ananas	12.70
139	PIZZA IL FARO ^{G1,D,5} mit Schinken, Rucola und Parmesanspänen nach italienischer Art	15.20
140	PIZZA VEGETARIA ^{G1,D} mit verschiedenen Gemüse	13.20
141	PIZZA FRUTTI DI MARE ^{G1,B,C,D,O} mit Meeresfrüchten	15.90
143	PIZZA SALMONE ^{G1,B,D} mit Lachsstreifen und Gorgonzola	15.50
144	PIZZA CALZONE ^{G1,D,2,3,5} Teigtasche mit Salami, Vorderschinken und Champignons	13.20
147	PIZZA SALAMI ^{G1,D,2,3,4,5} mit Salami und Käse	12.90
148	PIZZA PROSCIUTTO ^{G1,D,3,5} mit Vorderschinken	12.20
151	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,D} mit Vorderschinken und Pilzen	13.90
154	PIZZA RUCOLA E PARMESAN ^{1,D} mit Rucola und Parmesan	12.90
153	FOCACCIA ^{G1} Pizzabrot, Rosmarin und Olivenöl	5.90
167	FLAMMKUCHEN ^{G1,D,B,3} mit geräuchertem Lachs und Lauchzwiebel	14.50





SECONDO PIATTO DI CARNE

ZWEITER GANG · FLEISCHGERICHTE

200	BISTECCA ALLA GRIGLIA^D	26.90
	Rumpsteak vom Grill mit Pommes und Kräuterbutter	
202	BISTECCA DI VITELLO CON CREMA DI TARTUFO^D	28.90
	Kalbssteak, Tagliatelle an Sahnesauce mit frischen Trüffel	
203	LADY STEAK^{D,2}	21.90
	Kleines Rumpsteak 160 gr mit Rucola, Rosmarinkartoffeln, Parmesan	
205	PETTI DI POLLO CON FUNGHI E PANNA^{D,2,4}	18.70
	Hähnchenschnitzel mit Champignons und Pommes	
206	COTOLETTE VIENNESE^{G1,A}	22.90
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes	
208	PIATTO DI CARNE ALLA GRIGLIA IL FARO^{D,G} 1 Personen	28.90
	Gegrillte Fleischplatte mit Pommes	
209	PIATTO DI CARNE ALLA GRIGLIA IL FARO^{D,G} 2 Personen	52.90
	Gegrillte Fleischplatte mit Pommes	

ACCOMPAGNAMENTO

EXTRA BEILAGE · PORTION

215	BANDNUDELN^{G1,D}	8.90
216	RISOTTO^G	8.90
217	POMMES FRITES^D	6.90
218	ROSMARINKARTOFFELN^{G1,D}	6.50
220	PFEFFERSAUCE^{D,2,4}	3.00
221	CHAMPIGNONRAHMSAUCE^{D,2,4}	2.50





SECODNO PIATTO DI PESCE

ZWEITER GANG · FISCHGERICHTE

180	ORATA GRIGLIATA ^{G1}	25.90
	Fisch Goldbrasse mit gegrilltem Gemüse	
183	FILETTO DI SALMONE ^{G1,D}	24.90
	Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse	
184	ZANDER FILET ^{G1,P,D}	23.90
	mit Gemüse und Zitronensauce	
186	POLPO ALLA GRIGLIA ^{G1,D,B}	23.90
	Oktopus vom Grill mit Tagliatelle und Sahnesauce	
187	CALAMARI ALLA GRIGLIA ^B	22.50
	Tintenfisch vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat	
190	GRIGLIATA DI PESCE IL FARO ^{G1} 1 Personen	34.50
	Gemischter Fischteller mit gegrilltem Gemüse	
191	GRIGLIATA DI PESCE IL FARO ^{G1} 2 Personen	59.00
	Gemischter Fischteller mit gegrilltem Gemüse	

Allergien: 1) Glutenhaltiges 2) Krustentiere 3) Fisch 4) Soja 5) Ei 6) Milch und Milcherzeugnisse
 7) Sellerie 8) Nüsse 9) Meeresfrüchte 10) Weichtiere 11) Schwefeldioxid und Sulfite
 Zusatzstoffe: 12) Farbstoffe 13) Koffeinhaltig 14) Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle 15) Chininhaltig
 Ei und Eierzeugnisse werden aus Vollei oder pasteurisiertem Ei angerichtet

Bei Fragen zu Allergien und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
 Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.





BEVANDE CALDE

WARMER GETRÄNKE

315	ESPRESSO ⁸	2.80
316	ESPRESSO DOPPIO ⁸	3.80
317	ESPRESSO MACCHIATO ^{8,D}	2.80
318	ESPRESSO CORETTO ⁸	3.60
319	CAPPUCCINO ^{8,D}	3.90
320	GROSSE SCHALE MILCHKAFFEE ^{8,D}	3.90
321	LATTE MACCHIATO ^{8,D}	4.20
322	TASSE KAFFEE ⁸	3.40
323	KAFFEE HAAG (KOFFEINFREI)	3.80
325	HEISSE SCHOKOLADE ^D	4.20
327	MOCCACHINO ^{8,D} heiße Schokolade mit Espresso und Sahne	4.90
328	CAFFEE AVOCADO ^D	5.90

TEE

335	KAMILLEN TEE	3.40
336	SCHWARZER TEE	3.40
337	GRÜNER TEE	3.40
338	KRÄUTERTEE	3.40
339	PFEFFERMINZTEE	3.40
340	FRÜCHTETEE	3.40





241

HAUSGEMACHTE LIMONADE

0.2L - 3.60

0.4L - 4.90

Hausgemachte Limonade,
traditionell hergestellt
Bioqualität



BEVANDE

GETRÄNKE

222	TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	0.2L	2.60	0.4L	3.60
223	WASSER MIT KOHLENSÄURE	0.5L	5.20	0.75L	6.20
224	WASSER OHNE KOHLENSÄURE	0.5L	5.20	0.75L	6.20
225	COCA COLA	0.2L	3.40	0.4L	4.60
226	COCA COLA LIGHT	0.2L	3.40	0.4L	4.60
227	FANTA	0.2L	3.40	0.4L	4.60
228	SPRITE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
229	SPEZI	0.2L	3.40	0.4L	4.60
230	ICE TEA Zitrone oder Pfirsich	0.2L	3.40	0.4L	4.60
231	SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0.2L	3.40	0.4L	4.60
232	SCHWEPPE'S GINGER ALE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
233	SCHWEPPE'S TONIC WATER	0.2L	3.40	0.4L	4.60
234	ORANGINA ORANGE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
235	ORANGINA ROUGE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
236	MARACUJASCHORLE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
237	APFELSCHORLE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
238	ORANGENSCHORLE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
239	JOHANNISBEERSCHORLE	0.2L	3.40	0.4L	4.60
240	RED BULL (Dose)			0.25L	4.90

BIRRA

BIER

252	RADLER VOM FASS	0.5L	4.40
253	RADLER VOM FASS	0.3L	4.40
254	PILS VOM FASS	0.3L	3.80
255	PILS VOM FASS	0.4L	4.40
256	HEFEWEIZEN VOM FASS	0.3L	3.80
257	HEFEWEIZEN VOM FASS	0.5L	4.40
258	ALKOHOLFREIES BITBURGER	0.4L	3.90
259	ALKOHOLFREIES WEIZEN	0.5L	4.40
260	HEFEWEIZEN DUNKEL	0.5L	4.40
261	KRISTALLWEIZEN	0.5L	4.40



Index Zusatzstoffe und Allergien:

- 1 mit Phosphat
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Konservierungsstoff oder (mit Nitritpökelsalz / Nitrat)
- 6 Geschwärzt
- 7 mit Süßmittel
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Chininhaltig
- 10 Enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951)
- 11 mit Taurin

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- A enthält Eier
- B enthält Fisch
- C enthält Krebstiere
- D enthält Milch
- E enthält Sellerie
- F enthält Sesamsamen
- G enthält glutenhaltiges Getriebe (G1: Weizen, G2: Roggen, G3: Gerste, G4: Hafer, G5: Dinkel, G6: Kamut)
- H enthält Erdnüsse
- K enthält Lupine
- L enthält Schalenfrüchte
- M enthält Senf
- N enthält Sojabohnen
- O enthält Weichtiere
- P enthält Schwefeloxyd und Sulfite
- Q kann Spuren von Nüssen enthalten



OFFENE WEINE

VINO BIANCO

WEISSWEIN

1/8 l 4.90 0,25 l 6.40

290 **EBRINGER SOMMERBERG** GUTEDEL TROCKEN, Deutschland

291 **FRASCATI** Italien

292 **CHARDONNAY** Italien

294 **PINOT GRIGIO** Italien

295 **WEINSCHORLE** wahlweise aus den obigen Sorten 0,25 l 4.20

VINO ROSSO

ROTWEIN

1/8 l 4.90 0,25 l 6.40

300 **CHIANTI** Italien

301 **MERLOT DEL VENETO IGT** Italien

302 **CABERNET SAUVIGNON VIN DE PAYS** Italien

303 **PRIMITIVO** Italien

304 **LAMBRUSCO** Italien

305 **ROTWEINSCHORLE** wahlweise trocken oder lieblich 0,25 l 4.20

VINO ROSSATO

ROSÉWEIN

311 **CHIARETTO BARDOLINO** Italien 1/8 l 4.90 0,25 l 6.40

312 **ROSÉSCHORLE** aus der obigen Sorte 0,25 l 4.20



WEINE · GANZE FLASCHEN

ITALIENISCHE WEISSWEINE FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G.

Preis Flasche

„VIGNETI SANTA TERESA“ Casa Vinicola Fontana Candida

19.00

Hergestellt aus Malvasia puntinata del Lazio und di Candia, Greco und Trebbiano ist es eine Cuvée von außergewöhnlicher Finesse, mit einem feinen Bukett und einem vollen Geschmack. Weich, frisch und lebendig.

CHARDONNAY DELLE VENEZIE I.G.T. „I PIOVI“

Antica Casa Vinicola Santi

21.00

Weitgefächertes und komplexes Bouquet von großer Eleganz mit Noten von Heu, Honig und exotischen Früchten. Am Gaumen ist er trocken, vollmundig und weich.

PINOT GRIGIO D.O.C FRIULI

Cantina Cabert

24.00

Dieser goldgelbe Pinot Grigio ist ein sehr trockener Wein. Er ist fruchtig, harmonisch, erinnert an grüne Nusschalen und getoastetes Brot.

LUGANA D.O.C. „I FRATI“

Ca dei Frati

32.00

Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Gefällig und kraftvoll am Gaumen mit feiner, delikater Säure.

Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite

ITALIENISCHE ROSÉWEINE

PRIMITVO ROSATO PASSO LUNGO I.G.P. DI PUGLIA

Casa Vinicola San Donaci

21.00

Schöne helle Lachsfarbe mit orangenen Reflexen. Frisches Bukett mit Fruchtnoten, die an Kirschen, Erdbeeren, Granatäpfel, sowie an mediterrane Noten erinnern. Auch im Geschmack ist er frisch, mineralisch, ausgewogen und langanhaltend im Abgang.

BARDOLINO ROSÉ „CHIARETTO“ CLASSICO D.O.C.

Terre di Maria Pia

23.00

Ein außergewöhnlich angenehmer Rosé vom Gardasee von leuchtend hellroter Farbe. Im Bouquet sind feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren zu erkennen. Im Geschmack ist er trocken, würzig, sehr angenehm, frisch, fruchtig und langanhaltend

ITALIENISCHE ROTWEINE

Preis Flasche

CABERNET SAUVIGNON D.O.C FRIULI

Cantina Cabert

22.00

Dieser intensive, rubinrote Wein ist sehr trocken. Starker, eleganter Charakter mit Anklängen von Früchten und Vanille. Passt gut zu edlem Geflügel, Wild, Braten und Käse.

MERLOT D.O.C FRIULI

Cantina Cabert

23.00

Ein trockener Wein, im Charakter wenig und voll, aber charmant. Passt gut zu Braten, Schmorbraten aus Geflügel, Perlhühnern und Hase.

PRIMITIVO DEL SALENTO I.G.P.

„DUCA DEL SALENTO“ Casa Vinicola San Donaci

26.00

Intensive, lebhafte und rote Farbe. Am Gaumen angenehm samtig und warm. Mit ausgezeichneter Struktur, er passt gut zu rotem Fleisch, Braten, Wild und reifen Käsesorten.

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO D.O.C.„JORIO“

Umani Ronchi

29.00

Die Auslese der besten Trauben des Weinberges Santoleri, der sich durch einen sehr kleinen Hektar-Ertrag auszeichnet. Ein rubinroter Wein, mit einem Bouquet nach roten Früchten. Im Abgang ist er sehr komplex und langanhaltend.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

„BROLO DEL FIGARETTO“ Corte Figaretto

42.00

Dunkles rubinrot mit vollem, typischem Bouquet. Angenehme Noten von roten Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig, besticht durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend.

ITALIENISCHE PROSECCOS

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. STELVINVERSCHLUSS

„VIOLINO“ Cantina Cabert

22.00

Leicht, fruchtig und schön ausgewogen mit weichen, reifen Fruchtaromen und zartem Mousse. Der Wein wird mit sofortigem Abtrennen des Mostes von der Schale erzeugt. Der erste Gärprozess findet im Tank, der zweite in der Autoclave statt, dabei lagert der Wein 2 Monate auf der Feinhefe.

PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO SPUMANTE BRUT

Contarini

26.00

Ein eleganter Spumante – Sekt mit feiner Perlung, hellem Strohgelb; zarter, sortentypischer Duft, frisch und fruchtig im Geschmack; eignet sich hervorragend als Aperitif und Begleiter zu leichten, sommerlichen Gerichten.

Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite



DOLCI

DESSERT

361	TIRAMISU	6.20
363	PANNA COTTA	5.80
364	APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Vanillesoße	6.50



Sehr geehrte Gäste,

wir hoffen, dass Ihnen Ihr Aufenthalt
im Il Faro gefallen hat. Es war uns eine Freude,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein
Stück Italien näherzubringen.

Unser Team gibt stets sein Bestes, um Ihnen ein
authentisches Erlebnis zu bieten – von den Aromen
unserer Gerichte bis hin zur entspannten Atmosphäre.

Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind,
empfehlen Sie uns gern weiter:

Ihnen eine gute Zeit.
Arrivederci und bis bald!



Il FARO _ 79780 Stühlingen



www.ristorante-ilfaro.de