

Farū[®]
CUCINA D'AUTORE

MENÙ

EXPERIENCE

LASCIATI COCCOLARE DALLO CHEF

Antipasto

Primo

Secondo

Dessert

per l'intero tavolo

*coperto, acqua e caffè inclusi, bevande escluse.

50 p.p.

**Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo
anticipatamente al personale di sala.*

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO

Brunoise di datterini, olive, capperi e maionese alle alici.

15

INSALATINA DI SEPIE

Finocchi, lamelle di mandorle tostate e spicchi di arancia.

14

TARTARE DI SALMONE

Mousse di bufala e tarallo napoletano.

14

CARPACCIO DI GAMBERI

Pesche sciroppate, nocciole, lime e yogurt.

17

CRUDO DI MARE

In base alla disponibilità del giorno e del pescato.

30

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

7 al pezzo

SCAMPI

5 al pezzo

POLPO SCOTTATO

Patata, lardo, rosmarino e provola affumicata filante.

17

SCAZZUOPPOLI DI MARE

Pomodoro, pecorino e basilico.

13

ANTIPASTI

GAMBERI IN PANKO

Serviti con mayo alla menta.

4 al pezzo

GAMBERI ALLE MANDORLE

Serviti con mayo alla menta.

4 al pezzo

FIORE DI ZUCCA CROCCANTE

Ripieno di bufala e salsa di pomodoro secco.

8

TARTARE DI CARNE

Battuto di carciofini, pinoli, sfere balsamiche e cialda di parmigiano.

14

RICOTTA

Sale, pepe e crema di porcini

8

BRUSCHETTE

Pane cafone di San Sebastiano al Vesuvio, datterini, aglio, origano e basilico.

1,5 al pezzo

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI

8

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO

Aglio, olio, alici e pane croccante.

12

CHICCHE DI PATATE

Cacio e pepe, gamberi rossi e lime.

17

TUBETTONE

Crema di cannellini, ricci di mare e zest di limone.

16

LINGUINA ALL'ASTICE

25

RISOTTO ALLA PESCATORA

Frutti di mare, scampo e gambero rosso ~ minimo 2 persone

23

ELICONE

Patate, guanciale e tartufo fresco.

16

RAVIOLO CAPRESE

Crema di zucchine, fiori di zuccina e Provolone del Monaco fuso.

13

MEZZE MANICHE ALL'ARRABBIATA

12

SECONDI PIATTI

TONNO SCOTTATO

*Scarola riccia, pomodorini, melanzane sott'olio
e maionese alle alici.*

16

ORATA IN Crosta di Patata al Pomodoro

Con finocchio, sale e pepe.

15

GRIGLIATA MISTA

~ Per 1 persona

23

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

16

TAGLIATA DI CARNE

Con patate, burro e rosmarino.

19

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco.

22

SELEZIONE DI TAGLI FARÙ

prezzo variabile

DOLCI

| | |
|---|---|
| FRUTTO REALISTICO | 7 |
| AFFOGATO ALLA VANIGLIA | 5 |
| TORTA CAPRESE <i>Con gelato artigianale alla vaniglia e mandorle pralinate.</i> | 7 |
| MILLEFOGLIE SCOMPOSTA <i>Con crema chantilly all'italiana, lamponi e mentuccia.</i> | 7 |
| DISORDINATO <i>Con crumble, ricotta di bufala al cioccolato, pistacchio e caramello salato.</i> | 7 |
| CROCCANTE ALL'AMARENA | 7 |

ANALCOLICI

ACQUA NATUALE/FRIZZANTE *0,75cl*

2,5

SAN PELLEGRINO *0,75cl*

3

COCA-COLA *0,33cl*

3

COCA-COLA ZERO *0,33cl*

3

COPERTO 2,5

Farū[®]
CUCINA D'AUTORE

