Farù®

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

SEPPIA SCOTTATA *con crema di ceci, carciofini grigliati e peperone crusco.*	14
TARTARE DI TONNO *con guacamole e tortillas.*	15
INSALATINA DI POLPO TIEPIDO *con patate, capperi, olive e salsa al pomodoro secco.*	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*
GAMBERI IN PANKO *serviti con mayo alla menta.*	4 *al pezzo*
GAMBERI ALLE MANDORLE *serviti con mayo alla menta.*	4 *al pezzo*

ANTIPASTI

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE *con provola, tartufo fresco e crostini.*	11
POLPETTE DI MANZO *con crema di patate e fuso di Monaco.*	9
CARPACCIO DI CARNE *con rucola, chips di Parmigiano, sfere balsamiche e nocciole.*	14
RICOTTA CROCCANTE *con sale, pepe e crema di porcini.*	8

PRIMI PIATTI

RISOTTO *alla zucca con gamberi rossi, burro acido e cacao.*	20
LINGUINE CON ASTICE	25
SPAGHETTO *aglio e olio con colatura di alici, uvetta e tarallo napoletano.*	13
CHICCHETTE DI PATATE *con ragù di totani e olive disidratate.*	15
SEDANINO *con genovese di manzo e Pecorino Romano DOP.*	14
RAVIOLO CAPRESE *con pomodorini e basilico.*	13
MEZZE MANICHE *con cacio, pepe e tartufo fresco.*	16

SECONDI PIATTI

ORATA *in crosta di pane alla puttanesca con patata sale e pepe.*	15
TONNO SCOTTATO *con friarielli, lardo e maionese all'aglio.*	17
GRIGLIATA MISTA *~ per 1 persona*	23
TAGLIATA DI CARNE ***300 gr.*** *~ con patate, burro e rosmarino.*	19
TAGLIATA DI CARNE ***300 gr.*** *~ con champignon e jus di manzo.*	19
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE *con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco.*	22

DOLCI

TORTA CAPRESE *con gelato artigianale alla vaniglia e mandorle pralinate.*	7
SEMIFREDDO ALL'ARACHIDE	7
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA *con crema chantilly all'italiana, lamponi e mentuccia.*	7
DISORDINATO *con crumble, ricotta di bufala al cioccolato, pistacchio e caramello salato.*	7
CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO *con meringhe e gocce di fondente.*	7
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO *con cioccolato bianco.*	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

Farù®

CUCINA D'AUTORE