

IL FARO

PIZZERIA & RESTAURANT



Spécialités de viandes et poissons grillés
Pizzeria avec four à bois

Via Emilio de Martino 1, Milano (*trav. di Viale Suzzani*)

Tel. 02 6470676 - Cell. 329 1232 443 - ilfarosrl2023@gmail.com

www.ristoranteilfaro.com



Encadrez le QR
pour accéder au menu numérique

Apéritifs

Piovra alla Catalana* (poulpe, oignons, céleri, carottes, tomates cerises)	€ 12,00	 
Misto gratinato* (moules, calmars, pétoncles, crevettes)	€ 12,00	  
Misto marinato (anchois, saumon, ail, huile, piment)	€ 10,00	
Affettati di salumi misti / <i>Charcuterie mixte</i>	€ 12,00	
Souté di cozze (moules, ail, huile)	€ 10,00	
Zuppa di cozze e vongole (moules, palourdes, ail, tomate, tomates cerises)	€ 12,00	
Cocktail di gamberetti* (queues de crevettes, salade, sauce rose)	€ 11,00	  
Polpo e patate calde* (poulpe, pommes de terre, ail, huile, persil, citron)	€ 12,00	
Polpo alla Toscana* (poulpe, pommes de terre, tomates cerises, olives Taggiasca, huile, ail)	€ 13,00	
Insalata di mare caldo* (moules, palourdes, calmars, crevettes, poulpes)	€ 12,00	 
Tris di pesce* (poulpe et pommes de terre chaudes, gratin mixte, salade de fruits de mer chaude)	€ 30,00	   
Capesante gratinate (chaque) (coquilles Saint-Jacques, chapelure, ail, huile, parmesan, persil)	€ 3,00	  
Bruschetta della Casa (chaque) (pain, tomate, ail, huile, basilic)	€ 1,50	 
Zuppa di pesce con crostini* (moules, palourdes, calmars, crevettes, langoustines, tomates, tom. cerises)	€ 16,00	  
Gnocco fritto con crudo / <i>Raviolis frits au jambon cru</i>	€ 10,00	 
Bresaola punta d'anca (bresaola, roquette, parmesan)	€ 11,00	
Formaggi misti / <i>Fromages mélangés</i>	€ 12,00	
Mozzarella di bufala e crudo / <i>Mozzarella de bufflonne et jambon cru</i>	€ 12,00	
Antipasto Egiziano (boulettes de fèves, courgettes, aubergines, poivrons frits, sauce sésame)	€ 12,00	   
Code di gamberi in salsa di pomodoro (crevettes, ail, huile, piment)	€ 12,00	
Insalata di Totani e code gamberi (calmars, crevettes, avocat, huile, citron)	€ 13,00	



Frais d'entrée 2,00 €













































Entrées

Spaghetti al pomodoro e basilico (tomate, basilic)	€ 10,00	
Spaghetti all'amatriciana (bacon, oignon, tomate, parmesan)	€ 13,00	  
Spaghetti alla carbonara (bacon, crème, œuf, parmesan)	€ 14,00	  
Tagliatelle al ragù (ragù de bœuf, tomate, parmesan)	€ 14,00	 
Tagliatelle cacio e pepe (pecorino romano, poivre noir)	€ 13,00	 
Gnocchi di patate al pesto genovese (pesto, crème, parmesan)	€ 12,00	  
Gnocchi di patate ai 4 form. (crème, gorgonzola, taleggio, brie, scamorza, grana)	€ 12,00	  
Gnocchi di patate zola e pistacchio (crème, gorgonzola, grains de pistaches)	€ 13,00	  
Gnocchi di patate salsiccia e friarielli* (saucisse, brocoli rabe, ail, huile, piment)	€ 12,00	  
Penne all'arrabbiata (tomate, persil, ail, huile, piment)	€ 10,00	
Risotto alla Milanese (safran, parmesan, beurre)	€ 12,00	
Risotto ai funghi porcini (cèpes, parmesan, beurre)	€ 14,00	
Risotto Monzese (saucisse, safran, parmesan, beurre)	€ 13,00	
Strozzapreti con salsiccia panna e porcini (pâtes fraîches, saucisse, crème, cèpes)	€ 14,00	 
Strozzapreti freschi alla tirolese (pâtes fraîches, speck, courgettes, safran, crème)	€ 14,00	 
Paccheri dello Chef (pâtes fraîches, safran, crème, cèpes, bacon)	€ 14,00	 



Frais d'entrée 2,00 €


Entrées de poisson

Pappardelle mari e monti* (queues de crevettes, cèpes, crème, tomate)	€ 15,00	  
Tagliatelle al salmone (crème, saumon fumé, tomate, tomates cerises)	€ 14,00	  
Cous cous di pesce* (moules, palourdes, crevettes, calmars, tomates, tomates cerises)	€ 16,00	  
Paccheri buongustaio* (pâtes fraîches, 1/2 homard, palourdes, crevettes, tomates cerises)	€ 20,00	  
Paccheri vongole, gamberetti* (palourdes, crevettes, tom. cerises, tomates, courgettes en julienne)	€ 17,00	  
Linguine calamari, gamberetti* (calamars, crevettes, tomates cerises, tomates)	€ 15,00	  
Risotto gamberetti e zucchini* (queues de crevettes, courgettes)	€ 15,00	
Risotto ai frutti di mare* (moules, palourdes, calmars, crevettes, tomates cerises)	€ 15,00	 
Strozzapreti Il Faro* (pâtes fraîches, crevettes, espadon, calamars, tomates cerises)	€ 15,00	  
Strozzapreti vongole e cime di rapa (pâtes fraîches, palourdes, fèves de navet, anchois)	€ 15,00	  
Strozzapreti funghi porcini e calamari (pâtes fraîches, calamars, cèpes, tomates, tom. cerises)	€ 17,00	 
Gnocchi di patate al pesce spada (espadon, aubergines, tomates, tomates cerises)	€ 14,00	  
Spaghetti vongole e bottarga / <i>Spaghetti aux palourdes et à la poutargue</i>	€ 18,00	  
Spaghetti alle vongole / <i>Spaghetti aux palourdes</i>	€ 16,00	 
Spaghetti cozze e vongole / <i>Spaghetti aux moules et aux palourdes</i>	€ 17,00	 
Spaghetti al cartoccio* (moules, palourdes, crevettes, crevettes roses, tomates cerises, calamars)	€ 19,00	  
Spaghetti all'astice* (1/2 homard, crevettes, tomate)	€ 18,00	 
Spaghetti super di pesce* (1/2 homard, moules, palourdes, calmars, crevettes, tomate)	€ 20,00	   



Frais d'entrée 2,00 €

Deuxièmes plats de viande

Petto di pollo ai ferri / <i>Poitrine de poulet grillée</i>	€ 12,00
Scaloppine al vino bianco o al limone / <i>Coquilles Saint-Jacques au vin blanc ou au citron</i>	€ 14,00  
Tagliata di manzo al rosmarino / <i>Bœuf tranché au romarin</i>	€ 14,00
Costata di manzo ai ferri / <i>Côte de bœuf grillée</i>	€ 18,00
Cotoletta alla Milanese / <i>Escalope milanaise</i>	€ 15,00   
Cotoletta primavera / <i>Escalope de printemps</i>	€ 18,00   
Cotoletta "orecchie di elefante" / <i>Escalope « Oreilles d'éléphant »</i>	€ 22,00   
Grigliata mista di carne / <i>Grillades mixtes de viandes</i>	€ 20,00
Filetto ai funghi porcini / <i>Filet aux cèpes</i>	€ 22,00
Filetto di manzo ai ferri / <i>Filet de bœuf grillé</i>	€ 18,00
Filetto al pepe verde / <i>Filet de poivron vert</i>	€ 20,00  
Tagliata di manzo ai funghi porcini / <i>Bœuf tranché aux cèpes</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo alla rucola e grana / <i>Bœuf tranché à la roquette et au parmesan</i>	€ 16,00 
Scaloppina ai funghi porcini / <i>Escalope de cèpes</i>	€ 16,00 



Frais d'entrée 2,00 €









Deuxièmes plats de poisson

Calamari ai ferri / <i>Calamars grillés</i>	€ 15,00	
Calamari fritti / <i>Calamars frits</i>	€ 15,00	
Frittura mista* (calamars, queues de crevettes, crevettes, courgettes)	€ 18,00	 
Pesce spada ai ferri* / <i>Espadon grillé*</i>	€ 15,00	
Trancio di salmone ai ferri / <i>Pavé de saumon grillé</i>	€ 15,00	
Branzino o orata ai ferri / <i>Bar ou dorade grillés</i>	€ 15,00	
Pesce spada alla siciliana (câpres, olives, tomates, origan, ail, tomates cerises)	€ 18,00	
Grigliata mista di pesce* / <i>Grillades mixtes de poissons*</i>	€ 20,00	  
Astice alla catalana (1/2 homard, céleri, carottes, oignon rouge, tomates cerises)	€ 18,00	  
Tagliata di pesce spada e salmone al pepe rosa* <i>Espadon et saumon tranchés au poivre rose*</i>	€ 16,00	
Filetto di branzino in crosta di patate <i>Filet de bar en croûte de pommes de terre</i>	€ 17,00	
Gamberoni con patate in crosta* <i>Crevettes aux pommes de terre en croûte*</i>	€ 17,00	



Frais d'entrée 2,00 €

Insalate e Contorni

Insalatona mista (salade verte, radicchio, carottes, tomate, maïs, thon, mozzarella)	€ 10,00	 
Insalatona San Giorgio* (salade verte, radicchio, tomate, champignons, crevettes, maïs, carottes)	€ 12,00	 
Caprese (tomate, mozzarella, origan)	€ 10,00	
Insalatona Mar Rosso* (salade verte et rouge, carottes, tomates, crevettes, calamars, chair de crabe)	€ 12,00	 
Trevisana ai ferri / <i>Trevisana grillée</i>	€ 5,00	
Patatine fritte / Frites	€ 5,00	
Patate rosolates al rosmarino / <i>Pommes de terre sautées au romarin</i>	€ 5,00	
Spinaci al burro / <i>Épinards au beurre</i>	€ 5,00	
Verdure ai ferri / <i>Légumes grillés</i>	€ 5,00	
Cicoria aglio, olio e peperoncino / Chicorée, ail, huile et piment	€ 5,00	

Focaccia et Calzones

Focaccia Il Faro (Thon, roquette, tomates cerises)	€ 8,50	  
Focaccia Italia (Bresaola, roquette, parmesan)	€ 8,50	 
Focaccia Estate (Jambon cru, roquette, tomates cerises)	€ 8,50	 
Focaccia Della Famiglia (Laitue, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cru)	€ 8,50	 
Focaccia Egiziana (Roquette, boulettes de fèves, tomates cerises, sauce sésame)	€ 8,50	   
Calzone normale (Tomate, mozzarella, jambon cuit)	€ 7,00	 
Calzone Napoletano (Tomate, mozzarella, salami épicé, ricotta)	€ 8,00	 
Calzone farcito (Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts)	€ 8,00	 
Calzone Romano (Tomate, mozzarella, épinards, ricotta)	€ 8,00	 
Calzone del contadino (Tomate, mozzarella, légumes grillés)	€ 8,00	 
Calzone 4 formaggi / <i>Calzone aux 4 fromages</i>	€ 8,00	 



Frais d'entrée 2,00 €

Pizza

Di Martino (Tomate, mozzarella, salami épicé, saucisse, olives)	€ 9,00	 
Biancaneve (Mozzarella)	€ 6,00	 
Bismark (Tomate, mozzarella, œuf, jambon cuit)	€ 8,00	  
Bomba (Tomate, mozzarella, salami épicé, courgettes)	€ 8,50	 
California (Tomate, mozzarella, pommes de terre, würstel)	€ 8,00	 
Campagnola (Tomate, mozzarella, saucisse, champignons, parmesan)	€ 9,00	 
Capricciosa (Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, olives, anchois, câpres, origan)	€ 9,00	  
La Bella e la Bestia (Tomate, mozzarella, ½ scamorza et champignons + ½ salami épicé et zola)	€ 9,50	 
Luna (Tomate, mozzarella, saucisse, champignons, brie)	€ 9,00	 
Romana (Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan)	€ 8,00	  
Siciliana (Tomate, origan, anchois, câpres, olives)	€ 7,50	  
Carbonara (Tomate, mozzarella, bacon, œuf, parmesan)	€ 9,00	  
Cuore (Tomate, mozzarella, radicchio, brie)	€ 8,50	 
Delicata (Mozzarella, jambon, courgettes, fromage stracchino)	€ 9,50	 
Diavola (Tomate, mozzarella, salami épicé)	€ 7,50	 
Doc (Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises)	€ 8,50	 
Milano (Tomate, mozzarella, saucisse, roquette, tomates cerises)	€ 9,00	 
Fantasia (Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomates cerises)	€ 9,50	 
Fortuna (Tomate, mozzarella, ricotta, tomates cerises, basilic)	€ 8,00	 
Fumè (Tomate, mozzarella, radicchio, scamorza, speck)	€ 9,00	 
Funghi (Tomate, mozzarella, champignons)	€ 7,00	 
Il Nilo* (Tomate, mozzarella, crevettes, courgettes, scamorza)	€ 10,00	  
Il Faro (Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, câpes)	€ 10,00	 
Incazzata (Tomate, mozzarella, salami épicé, gorgonzola, 'nduja)	€ 10,00	 
Enigma (Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, jambon cru, tomates cerises)	€ 10,00	 
Altro Mondo (Tomate, mozzarella, salami épicé, frites)	€ 9,00	 
Contadina (Tomate, mozzarella, salami épicé, gorgonzola, poivrons, olives)	€ 9,00	 
Mare e Monti* (Tomate, mozzarella, câpes, crevettes)	€ 10,00	  



Frais d'entrée 2,00 €

Pizza

Margherita (Tomate, mozzarella, basilic)	€ 6,00	 
Marinara (Tomate, ail, origan, huile)	€ 5,00	
Mediterraneo (Tomate, mozzarella, thon, olives)	€ 8,00	  
Braccio di Ferro (Mozzarella, épinards, ricotta)	€ 8,00	 
A modo mio (Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, salami épicé)	€ 9,00	 
Napoli (Tomate, mozzarella, anchois, origan)	€ 7,00	  
Nido (Tomate, mozzarella, frites)	€ 7,00	 
Ortolana (Tomate, mozzarella, légumes grillés)	€ 9,00	 
Paradiso (Tomate, mozzarella, jambon cru, brie)	€ 8,50	 
Parmigiana (Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan)	€ 8,00	 
Porcini (Tomate, mozzarella, cèpes)	€ 8,00	 
Prosciutto (Tomate, mozzarella, jambon cuit)	€ 7,00	 
Pugliese (Tomate, mozzarella, oignons, origan)	€ 7,00	 
Regina (Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit)	€ 8,00	 
Rucola & Grana (Tomate, mozzarella, roquette, parmesan)	€ 8,00	 
Salsiccia & Friarielli (Mozzarella, saucisse, brocoli rabe)	€ 9,00	 
Saporita (Tomate, mozzarella, salami épicé, gorgonzola)	€ 8,50	 
Scamorza & Speck (Tomate, mozzarella, scamorza, speck)	€ 8,50	 
Sfilatino Il Faro x 2 (Mozzarella, jambon, ricotta, basilic, tomates cerises, parmesan)	€ 18,00	 
Stracchino & Pesto (Mozzarella, stracchino, pesto)	€ 9,00	 
Tonno & Cipolle (Tomate, mozzarella, thon, oignon)	€ 8,00	  
Valtellina (Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan)	€ 10,00	 
Vera (Tomate, mozzarella, saucisse, olives, oignons)	€ 9,00	 
Würstel (Tomate, mozzarella, würstel)	€ 6,50	 
Quattro formaggi (Mozzarella, fromages mixtes)	€ 8,50	 
Quattro salumi (Tomate, mozzarella, salami épicé, würstel, saucisse, speck)	€ 10,00	 
Quattro Stagioni (Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives, jambon)	€ 8,50	 
Parma (Tomate, mozzarella, jambon, roquette, parmesan)	€ 9,00	 




Toutes les pizzas sont disponibles avec une pâte complète 1,00 € de plus










Frais d'entrée 2,00 €

Vins et boissons






VINS EN CARAFES

Vino bianco o rosso (25 cl.) / <i>Vin blanc ou rouge (25 cl.)</i>	€ 3,00	
Vino bianco o rosso (50 cl.) / <i>Vin blanc ou rouge (50 cl.)</i>	€ 6,00	
Vino bianco o rosso (1 lt.) / <i>Vin blanc ou rouge (1 lt.)</i>	€ 12,00	

VINS BLANCS

Chardonnay (Piemonte DOC Angelo Zanetti)	€ 15,00	
Pinot grigio (Oltrepo' Pavese DOC Angelo Zanetti)	€ 16,00	
Pinot nero (Oltrepo' Pavese DOC Torre Villa)	€ 17,00	
Falanghina (Tenuta Ponte IGT)	€ 18,00	
Muller Thurgau ("Ca' stele" Tre Venezie IGT Reguta)	€ 18,00	
Ribolla Gialla (Tre Venezie IGT Reguta)	€ 18,00	
Prosecco (Valdobbiadene)	€ 20,00	

VINS ROUGES

Bonarda (Oltrepo' Pavese DOC Angelo Zanetti)	€ 15,00	
Barbera d'Alba (Piemonte DOC Angelo Zanetti)	€ 15,00	
Nero d'Avola (Sicilia DOC Cataldo)	€ 17,00	
Chianti ("Leonardo" DOCG Leonardo Da Vinci)	€ 20,00	
Morellino di Scansano (Poggio Barbone DOCG Poggio di Laghi)	€ 20,00	
Ripasso di Valpolicella (classico "Soraighe" Benatti)	€ 21,00	
Lambrusco dolce	€ 20,00	

BOISSONS

Bibite 33 Cl. / <i>Boissons</i>	€ 3,00
Birre in bottiglia 66 Cl. / <i>Bières en bouteille</i>	€ 5,00
Birra piccola alla spina / <i>Petite bière pression</i>	€ 3,00
Birra media alla spina / <i>Bière pression moyenne</i>	€ 5,00
Acqua minerale grande / <i>Grande eau minérale</i>	€ 3,00



Frais d'entrée 2,00 €

Bonbons et Desserts

Meringata / <i>Meringue</i>	€ 5,00	 
Cassata Siciliana / <i>Cassata sicilienne</i>	€ 5,00	  
Torta della nonna / <i>Le gâteau de grand-mère</i>	€ 5,00	   
Torta millefoglie / <i>Gâteau Millefoglie</i>	€ 5,00	  
Sorbetto al limone / <i>Sorbet au citron</i>	€ 5,00	
Gelato misto / <i>Glace mixte</i>	€ 5,00	
Tartufo bianco o nero / <i>Truffe blanche ou noire</i>	€ 5,00	
Semifreddi	€ 5,00	
Affogato al caffè / <i>Noyé dans le café</i>	€ 6,00	
Affogato al liquore / <i>Noyé dans l'alcool</i>	€ 7,00	
Tiramisù della casa / <i>Tiramisu maison</i>	€ 5,00	  
Crema Catalana / <i>Crème catalane</i>	€ 5,00	
Panna cotta	€ 5,00	
Profitterol / <i>Profiteroles</i>	€ 5,00	  

Liqueurs et café

Liquori Nazionali / <i>Liqueurs nationales</i>	€ 3,00
Liquori Esteri / <i>Liqueurs étrangers</i>	€ 4,00
Caffè / <i>Café</i>	€ 1,50
Caffè decaffeinato o Orzo / <i>Café ou orge décaféiné</i>	€ 2,00



Frais d'entrée 2,00 €

IL FARO

PIZZERIA & RESTAURANT

ALLERGÈNES

Tableau pour interpréter correctement les icônes à côté des plats

En cas de doute, contactez toujours le personnel et signalez toute intolérance ou allergie



ARACHIDES ET DÉRIVÉS



CRUSTACÉS: Mer et eau douce - Crevettes, langoustines, homards, crabes et similaires



ŒUFS ET DÉRIVÉS: Œufs ou produits en contenant (mayonnaise, émulsifiants, pâtes aux œufs)



MOUTARDE



SÉSAME: Graines entières ou farines en contenant



SULFITES ET DIOXYDE DE SOUFRE: Aliments au vinaigre, à l'huile et à la saumure, vin, etc.



LAIT ET DÉRIVÉS: Tout produit dans lequel du lait est utilisé, yaourt, glace, crèmes, fromages, etc.



GLUTEN: Céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris les dérivés hybridés



MOLLUSQUES



POISSON



CÉLERI: En morceaux comme à l'intérieur de préparations, sauces et concentrés de légumes

* Certains produits peuvent être congelés ou surgelés à la source



www.ristoranteilfaro.com