

Ristorante

A black silhouette of a lighthouse with a lantern room and a spiral base, positioned between the words 'al' and 'Faro' in the main title.

al Faro

A thick, black, wavy banner that curves under the main title, containing the text 'da Luciana' in white.

da Luciana

Menù

Benvenuti
"Seguendo la tradizione maranese
ed i preziosi insegnamenti di mia madre Rosalia,
con tanto amore e dedizione, vi propongo la mia cucina:
Sincera, semplice e naturale"



Welcome
"Following in the tradition Marano
and the valuable lessons of my mother Rosalia,
with much love and dedication, I propose my kitchen:
Sincere, simple and natural"

Luciana Bartolucco



Ristorantealfarodaluciana1



seguiteci anche su - follow us on



ANTIPASTI - VORSPEISEN - STARTERS

- **Antipasto freddo della casa** (*insalata di mare, canocchie e moscardini lessi*)
Kalt Vorspeise vom Haus (Fischsalat, Heuschreckenkrebs und KleineTintenfisch)
Cold starter of the house (seafood salad, mantis shrimps and boiled curled octopus)
..... € 14,00
- **Misto di marinati agli agrumi** (*scampetti, gamberoni siciliani, branzino/orata*)
Mixed mariniert mit Zitrusfrüchten (Krabben, Riesengarnelen, Wolfsbarsch/Goldbrasse)
Mixed marinated with citrus (shrimps, king prawns, sea bass/gilthead seabream)
..... € 19,00
- * **Insalata di mare su letto di insalata belga**
Gemischter Fischsalat Auf einem Bett von belgischen Endivien
Seafood salad on a bed of belgian endive € 11,00
- **Alici marinate**
Marinierte Sardellen - marinated anchovies € 10,00
- * **Capelunghe ai ferri**
Capelunghe gegrillte - capelunghe grilled € 15,00
- Canestrelli ai ferri**
Jakobsmuscheln gegrillte - scallops grilled € 12,00
- * **Capesante graten (3 pezzi)**
Jakobsmuscheln gratinierte - Scallops au gratin € 12,00
- Cozze alla Tarantina**
Miesmuscheln tarantina - mussels tarantina € 11,00
- Mozzarella di bufala
con ciliegini e olive taggiasche**
Mozzarella aus Büffelmilch mit Kirschtomaten und Oliven
Buffalo's milk mozzarella with cherry tomatoes and olives € 9,50
- Crudo di Sauris**
Rhor Schinken Sauris - Sauris ham € 9,50
- **Tartare di manzo al naturale**
Rindertartar mit natürlichen - Tartar of beef with natural € 16,00

PRIMI - TEIGWAREN - PASTA AND RICE COURSES

- **Risotto ai sapori di mare e radicchio di Treviso** (min. x2)

Reis Fischerart mit Radicchio aus Treviso

Rice with sea food and Treviso radicchio

..... a persona - pro person € 13,00

- **Spaghetti "Luciana"** (con moscardini, ciliegini e olive taggiasche)

Spaghetti "Luciana" (Mit Kleine Tintenfisch, Oliven und Kirschtomaten)

Spaghetti "Luciana" (with small octopus, olives and cherry tomatoes)

..... € 13,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams € 12,00

- *• **Trofie con gamberi rossi di Sicilia e pistacchi**

Nudeln mit roten Garnelen aus Sizilien und Pistazien

Noodles with red prawns from Sicily and pistachios € 15,00

Trofie con radicchio di Treviso, pancetta e noci

Nudeln mit Radicchio aus Treviso, Speck und Walnüssen

Noodles with Treviso radicchio, bacon and walnuts € 10,00

- **Lasagne alla Bolognese**

Nudeltimbale mit Bolognese - Baked pasta with Bolognese sauce

..... € 9,00

SECONDI - HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Pesce ai ferri (a scelta tra: sogliola*, orata, branzino, soaso*)

Fisch vom Grill (auf Wunsch von: Seezunge, Goldbrasse, Wolfsbarsch, Steinbutt*)*

Grilled fish (you can choose between: sole, gilthead seabream, sea bass, turbot*)*

..... € 16,00

*** Scampi ai ferri** (6 pezzi)

gegrillten Scampi - Grilled scampi € 21,00

*** Gamberoni ai ferri** (7 pezzi)

gegrillten Riesengarnelen - Grilled king prawns € 18,00

*** Calamari ai ferri - gegrillten Kalmare - Grilled squids** € 15,00

Grigliata "Faro" pesce misto di laguna e di mare (min. x2)

Gegrillt "Faro" (gemischten Fisch aus der Lagune und Meer)

Grilled "Faro" (mixed fish from the lagoon and sea)

..... a persona - pro person € 20,00

*** Grigliata "Sfiziosa"** scampi, calamari, gamberoni (min. x2)

Gegrillt "Delicious" (mit scampi, kalamare, Riesengarnelen)

Grilled "Delicious" (scampi, squids, king prawns)

..... a persona - pro person € 25,00

• Moscardini alla Luciana con polenta (ciliegini e olive taggiasche)

Luciana KleineTintenfisch mit Polenta (Kirschtomaten und Oliven)

Small Octopus at Luciana with polenta (cherry tomatoes and olives)

..... € 16,00

*** Calamari fritti - gebackene Kalmare - Fried squids** € 13,00

*** Fritto misto con verdure**

Gemischte Frittierte Fischarten mit Gemüse

Mixed fried fish with vegetables € 15,00

Filetto di manzo ai ferri con patata al cartoccio

Gegrilltes Rinderfilet mit Ofenkartoffel

Grilled fillet of beef with baked potato € 19,00

Cotoletta alla Milanese con patate fritte

Kalbskotelett Milanese mit Pommes frites

Milanese veal chop with fried potatoes € 12,00

CONTORNI - BEILAGEN - VEGETABLES

Contorni vari - Konturen - Various contours

(insalata verde, insalata mista, patate lesse, patate fritte, verdure grigliate)

(grüner Salat, gemischter Salat, gekochte Kartoffeln, Pommes frites, gegrilltes Gemüse)

(lettuce, mixed salad, boiled or fried potatoes, grilled vegetables)

..... € 4,00

DESSERT

Dolci fatti da Luciana

Hausgemachte Desserts - House-made desserts € 4,50

Tartufo bianco o nero - Sorbetto al limone - Frutta

Weißer oder Schwarzer Trüffel - Zitronen Sorbett - Obst

White or black truffles - Lemon sorbet - Fruit € 3,50

BEVANDE - GETRÄNKE - DRINKS

Acqua minerale 0,75 lt.

Mineral Wasser - Mineral water € 2,50

Bibita in barattolo

Bibita in bottiglia 0,20 lt.

Succhi di frutta 0,20 lt.

Getränke Dose - Getränke Flasche - Fruchtsaft

Drinks cans - Bottle drinks - Fruit juices € 2,50

Birra in bottiglia 0,33 lt.

Flasche Bier - Beer bottle € 3,50

Caffè

Kaffee - Coffee € 1,00

Caffè corretto

Kaffee mit Schnaps - Coffee with liquors € 2,00

Amari - Brandy € 3,00

Grappa

Schnaps € 3,50 - 4,00

Whisky € 3,50 - 4,50

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2,00

* Terminato il prodotto fresco, verrà utilizzato il prodotto congelato o surgelato.

Wenn die frischen Lebensmittel ausgehen, benutzen wir gefroren oder Tiefgefroren.

After the fresh product, is used frozen product.

tutti i prodotti sono sottoposti a bonifica preventiva
secondo le prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

● Prodotto abbattuto in proprio e bonificato

■ Prodotto surgelato

▲ Prodotto congelato



www.doggybeachlignano.com



www.hotel-gambrinus.com



Ristorante **al Faro** di Luciana Bortolusso
Via Lagunare - 33054 Lignano Sabbiadoro UD - Tel. **0431 71073**
www.ristorantealfaro.com