

BAR MENU

TASTE THE MOMENT!

Faro Rooftop Menü

FARO TOAST (ALLERGENE: 1, 7)

Kochschinken, geschmolzener Käse

€ 9.-

PIADINA ROMAGNOLA (ALLERGENE: 1, 7)

Parmaschinken, Stracchino, Rucola, Tomate

€ 14.-

CLUB SANDWICH MIT POMMES FRITES (ALLERGENE: 1, 3, 7, 8, 10)

Hähnchen, Pancetta, Ei, Salat, Tomate, Mayonnaise

€ 22.-

+ Faro Trüffel-Pommes

€ 8.-

FARO TRÜFFEL-POMMES (ALLERGENE: 1, 3, 5, 7)

Trüffel, Parmesan, Thymiansalz, Trüffelmayonnaise

€ 16.-

GAZPACHO (ALLERGENE: 3, 9)

Rote Zwiebel, Paprika, gekochtes Eiweiß

€ 14.-

CAPRESE DES CHEFS (ALLERGENE: 1, 5, 7, 11)

Büffelmozzarella, gelbe und rote Cherrytomaten, Taggiasca-Oliven, Oregano, Basilikumöl, hausgemachtes Brot

€ 16.-

CAESAR SALAD (ALLERGENE: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

Romanasalat, gegrilltes Hähnchen, Parmesanspäne, Caesar Dressing, Basilikum-Croûtons

€ 18.-

FARO SIGNATURE SALAT (ALLERGENE: 1, 2, 9)

Blattsalate, gedämpfte Garnelen, Sellerie, Melonenperlen, Cherrytomaten, Minze, Basilikum, Zitronenzeste

€ 22.-

GEGRILLTE AVOCADO (ALLERGENE: 7)

Gegrillte Avocado, Feta, gelbe Cherrytomaten, Wassermelone, frische Minze

€ 18.-

TATAR VOM TAGESFISCH (ALLERGENE: 1, 4)

Avocado, Maldon-Salz, Limetten-Ingwer-Sorbet, Brot-Crostini

€ 26.-

SASHIMI VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH (ALLERGENE: 1, 4, 6)

Sojasauce, Wasabi, Mandarinen-Sorbet, Brot-Crostini

€ 28.-

FRISCHE FRUCHTAUSWAHL

€ 18.-

AFFOGATO AL CAFFÈ (ALLERGENE: 7)

Vanilleeis mit Espresso

€ 6.-

HAUSGEMACHTE GELATI AUS DER VITRINE (ALLERGENE: 7)

Bitte fragen Sie unser Team nach den heutigen Sorten

€ 4.-



LAGUNA FARO
SUITES GRADO

BAR MENU

TASTE THE MOMENT!

Faro Rooftop Menu

FARO TOAST (ALLERGENS: 1, 7)

Cooked ham, melted cheese

€ 9.-

PIADINA ROMAGNOLA (ALLERGENS: 1, 7)

Parma ham, stracchino cheese, rocket salad, tomato

€ 14.-

CLUB SANDWICH & FRIES (ALLERGENS: 1, 3, 7, 8, 10)

Chicken, pancetta, egg, lettuce, tomato, mayonnaise

€ 22.-

+ Faro Truffle Fries

€ 8.-

FARO TRUFFLE FRIES (ALLERGENS: 1, 3, 5, 7)

Truffle, Parmesan, thyme salt, truffle mayonnaise

€ 16.-

GAZPACHO (ALLERGENS: 3, 9)

Red onion, bell peppers, steamed egg white

€ 14.-

CHEF'S CAPRESE (ALLERGENS: 1, 5, 7, 11)

Buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatoes,
Taggiasca olives, oregano, basil oil, artisan bread

€ 16.-

CAESAR SALAD (ALLERGENS: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

Romaine lettuce, grilled chicken,
Parmesan shavings, Caesar dressing, basil croutons

€ 18.-

FARO SIGNATURE SALAD (ALLERGENS: 1, 2, 9)

Mixed leaves, steamed prawns, celery, melon pearls,
cherry tomatoes, mint, basil, lemon zest

€ 22.-

GRILLED AVOCADO (ALLERGENS: 7)

Grilled avocado, feta cheese,
yellow cherry tomatoes, watermelon, fresh mint

€ 18.-

CATCH OF THE DAY FISH TARTARE (ALLERGENS: 1, 4)

Avocado, Maldon salt, lime & ginger sorbet, artisan bread crostini

€ 26.-

PREMIUM YELLOWFIN TUNA SASHIMI (ALLERGENS: 1, 4, 6)

Soy sauce, wasabi, mandarin sorbet, artisan bread crostini

€ 28.-

SEASONAL FRUIT PLATTER

€ 18.-

AFFOGATO (ALLERGENS: 7)

Vanilla gelato, espresso coffee

€ 6.-

SELECTION OF ICE CREAMS (ALLERGENS: 7)

Please ask our staff for today's flavours

€ 4.-



LAGUNA FARO
SUITES GRADO

BAR MENU

TASTE THE MOMENT!

Faro Rooftop Menu

FARO TOAST (ALLERGENI: 1, 7)

Prosciutto cotto, formaggio fuso

€ 9.-

PIADINA ROMAGNOLA (ALLERGENI: 1, 7)

Prosciutto crudo, formaggio stracchino, rucola, pomodoro

€ 14.-

CLUB SANDWICH & PATATINE FRITTE (ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 10)

Pollo, pancetta, uova, lattuga, pomodoro, maionese

€ 22.-

+ Faro Truffle Fries

€ 8.-

FARO TRUFFLE FRIES (ALLERGENI: 1, 3, 5, 7)

Tartufo, Parmigiano Reggiano, sale al timo, maionese al tartufo

€ 16.-

GAZPACHO (ALLERGENI: 3, 9)

Cipolla rossa, peperoni, albume al vapore

€ 14.-

CAPRESE DELLO CHEF (ALLERGENI: 1, 5, 7, 11)

Mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, origano, olio al basilico, pane artigianale

€ 16.-

CAESAR SALAD (ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)

Lattuga romana, pollo alla griglia, scaglie di Parmigiano, salsa Caesar, crostini al basilico

€ 18.-

INSALATA DEL FARO (ALLERGENI: 1, 2, 9)

Misticanza, Gamberi al vapore, Sedano, Perle di melone, Pomodorini, Menta, Basilico, scorza di limone

€ 22.-

AVOCADO ALLA GRIGLIA (ALLERGENI: 7)

Avocado grigliato, formaggio feta, pomodorini gialli, anguria, menta fresca

€ 18.-

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO (ALLERGENI: 1, 4)

Avocado, sale Maldon, sorbetto lime e zenzero, crostini artigianali

€ 26.-

SASHIMI DI TONNO PREGIATO PINNA GIALLA (ALLERGENI: 1, 4, 6)

Salsa soia, wasabi, sorbetto al mandarino, crostini artigianali

€ 28.-

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

€ 18.-

AFFOGATO AL CAFFÈ (ALLERGENI: 7)

Gelato alla vaniglia, espresso

€ 6.-

GELATO ARTIGIANALE (ALLERGENI: 7)

Selezione di gusti dalla vetrina

€ 4.-



LAGUNA FARO
SUITES GRADO

ALLERGENE (DE)

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. **2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **4. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose). **8. Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. **9. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **10. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **12. Schwefeldioxid** und **Sulfite**. **13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse. **14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ALLERGIES (EN)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof. **2. Crustaceans** and products thereof. **3. Eggs** and products thereof. **4. Fish** and products thereof. **5. Peanuts** and products thereof. **6. Soybeans** and products thereof. **7. Milk** and products thereof (including lactose). **8. Nuts**, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof. **9. Celery** and products thereof. **10. Mustard** and products thereof. **11. Sesame seeds** and products thereof. **12. Sulphur dioxide** and **sulphites**. **13. Lupin** and products thereof. **14. Molluscs** and products thereof.

ALLERGENI (IT)

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei. **3. Uova** e prodotti a base di uova. **4. Pesce** e prodotti a base di pesce. **5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi. **6. Soia** e prodotti a base di soia. **7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). **8. Frutta** a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio. **9. Sedano** e prodotti a base di sedano. **10. Senape** e prodotti a base di senape. **11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo. **12. Anidride solforosa** e **solfiti**. **13. Lupini** e prodotti a base di lupini. **14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

