

# Il Fauno

Ristorante self-service & bar

La carta

*Menù*

*“è una storia d’amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano”*

**Alain Ducasse**



## ANTIPASTI / APPETIZERS

Alcune proposte variabili secondo il mercato e la stagionalità

*Some choices vary to availability of products*

Caprese di mozzarella di bufala / "Caprese" buffalo mozzarella salad (mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico, olio e.v.o.) (buffalo's mozzarella, small tomatoes, basil, extra virgin olive oil) .....	8,10 €
Carpaccio con bresaola / "Carpaccio" with air cured beef (bresaola, rucola, parmigiano, olio extravergine di oliva) (air cured beef, rocket salad, parmesan cheese, extra virgin olive oil) .....	8,40 €
Insalata di polpo con patate / Octopus and potato salad (polpo verace*, patate lesse, sedano, olio extravergine di oliva) (octopus*, potatoes, celery, extra virgin olive oil).....	12,60 €
Insalata di mare / Seafood salad (calamari*, polpo*, gamberi*, seppie*, prezzemolo, limone, olio e.v.o.) (squid*, octopus*, shrimp*, cuttlefish*, parsley, lemon, extra virgin olive oil) .....	12,60 €
Girandola di fiordilatte / Rolled mozzarella filled with tomatoes and rocket salad (involto di mozzarella fiordilatte farcito con pomodori, rucola, olio e.v.o.) (rolled mozzarella "fiordilatte", tomatoes, rocket salad, extra virgin olive oil) .....	7,90 €
Selezione di formaggi freschi campani / A choice of fresh cheeses (ricottina, caciochiato irpino, marmellate di accompagnamento) (small ricotta, caciochiato irpino, mixed jams) .....	9,70 €
Insalata nizzarda / "Nizzarda" salad (patate, pomodori, cipolla, finocchi, olive, basilico, olio e.v.o.) (a mixed salad with potatoes, tomatoes, onion, fennel, olives, basil, e.v.o. oil) .....	9,00 €
Insalata di riso / Rice salad (riso, condiriso in olio, carote, sedano, wurstel suino, piselli*, mozzarella, uovo sodo, olio e.v.o.) (rice, "condiriso", carrots, celery, pork german sausage, peas*, mozzarella, boiled eggs, extra virgin olive oil) .....	7,80 €

(\*) prodotto decongelato

(\*) defrosted products

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Alcune proposte variabili secondo il mercato e la stagionalità

*Some choices vary to availability of products*

Linguine all'astice / <i>Linguine pasta with lobster</i> ( <i>linguine, mezzo astice, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio e.v.o.</i> ) ( <i>linguine pasta, half lobster, small tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil</i> )..	17,90 €
Linguine ai frutti di mare / <i>Linguine pasta with seafood</i> ( <i>linguine, cozze, vongole, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio e.v.o.</i> ) ( <i>linguine pasta, mussels, clams, small tomatoes, garlic, parsley, e.v.o. oil</i> ) .....	9,50 €
Linguine alla puttanesca / <i>Linguine pasta "puttanesca" style</i> ( <i>linguine, pomodorini, olive di Gaeta, capperi, prezzemolo, aglio, olio e.v.o.</i> ) ( <i>linguine pasta, tomatoes, garlic, black olives, capers, parsley, e.v.o. oil</i> ).....	8,70 €
Cavatelli o trofie al pomodoro fresco / <i>"Cavatelli" or "trofie" with fresh tomatoes</i> ( <i>cavatelli o trofie di pasta fresca, pomodorini, basilico, aglio, olio e.v.o.</i> ) ( <i>fresh pasta with small tomatoes, basil, garlic, extra virgin olive oil</i> ) .....	6,90 €
Crespelle di ricotta e spinaci / <i>Savoury pancakes with ricotta cheese and spinach</i> ( <i>farina, uova, latte, ricotta, spinaci, parmigiano grattugiato, burro</i> ) ( <i>flour, milk, egg, ricotta cheese, spinach, parmesan cheese, butter</i> ) .....	6,90 €
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico / <i>Potato dumplings with fresh tomatoes</i> ( <i>gnocchi di patate, pomodorini, aglio, basilico, olio e.v.o.</i> ) ( <i>small potato dumplings with tomatoes, basil garlic, extra virgin olive oil</i> ) .....	6,90 €
Lasagne alla napoletana / <i>Neapolitan "lasagna"</i> ( <i>lasagna, salsa di pomodoro, fiordilatte, ricotta, polpette di carne, parmigiano r.</i> ) ( <i>lasagna, tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, meatballs, parmesan cheese</i> )..	6,90 €
Parmigiana di melanzane / <i>Aubergine "parmigiana" baked</i> ( <i>melanzane, sugo di pomodoro, fiordilatte, basilico, parmigiano reggiano</i> ) ( <i>aubergines, tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan cheese</i> ).....	6,90 €
Ravioli o tortelloni ripieni di ricotta e mozzarella / <i>"Ravioli" or "tortelloni"</i> ( <i>farina, mozzarella di bufala, ricotta</i> ) ( <i>flour, mozzarella, ricotta cheese</i> ) .....	7,50 €
Tagliolini freschi al limone / <i>"Tagliolini" with lemon sauce</i> ( <i>tagliolini di pasta all'uovo, panna, succo e buccia di limone</i> ) ( <i>fresh tagliolini pasta, fresh cream, lemon and peel juice</i> ) .....	7,60 €
Trenette agli scampi* e vongole veraci / <i>"Trenette" pasta with scampi and claims</i> ( <i>trenette, scampi*, vongole, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio e.v.o.</i> ) ( <i>trenette, scampi*, clams, small tomatoes, garlic, parsley, extra vergin oil</i> ) .....	9,50 €
Zuppa di legumi o verdure di stagione / <i>Lentil soup or vegetables</i> ( <i>legumi o verdure secondo disponibilità</i> ) ( <i>lentil or vegetables varying to products</i> ) .....	5,30 €
Pasta e fagioli o altro legume / <i>Beans soup with pasta or lentils</i> ( <i>pasta mista, fagioli o lenticchie o ceci, sedano, aglio, olio e.v.o.</i> ) ( <i>mixed pasta, beans or lentils, celery, garlic, e.v. oil</i> ) .....	5,30 €

(\*) prodotto decongelato

(\*) *defrosted products*

## SECONDI PIATTI DI CARNE / MAIN MEAT COURSES

Alcune proposte variabili secondo il mercato e la stagionalità

*Some choices vary to availability of products*

Arrostato di vitello, di maiale o di tacchino al forno / <i>roasted calf, pork or turkey</i> (vitello/maiale da latte/tacchino, spezie) (roasted calf, pork or turkey with spices and sauce) .....	12,60 €
Petto di pollo, funghi e riso / <i>Chicken breast, mushrooms and rice</i> (petto di pollo, funghi, riso) (chicken breast, mushrooms, rice) .....	10,50 €
Scaloppine di vitello al limone o al Marsala / <i>Scallops of calf in lemon or Marsala</i> (vitello, farina 00, limone o Marsala, riso) (calf, flour, lemon or Marsala, butter, rice) .....	12,60 €
Cotolella alla milanese con patate fritte / <i>Milan style cutlet with chips</i> (carne di manzo, farina 00, uovo, pangrattato, patate) (beef, flour, egg, breadcrumbs, potatoes) .....	14,20 €
Bistecca di vitello o di manzo alla griglia / <i>Calf steak or beef grilled</i> .....	14,20 €
Coniglio all'ischitana con patate al forno / <i>Rabbit ischitan style with potatoes</i> (coniglio, pomodorini, vino bianco, erbe aromatiche, aglio, olio e.v.o.) (rabbit, small tomatoes, white wine, herbs, garlic, extra virgin olive oil) .....	12,60 €
Goulasch con riso pilaf / <i>Goulash with rice pilaf style</i> (carne di manzo, salsa di pomodoro, riso basmati) (beef, tomato sauce, basmati rice) .....	10,50 €
Polpette al sugo con purè di patate / <i>Meatballs with mashed potatoes</i> (carne di manzo tritata, pane, parmigiano, aglio, prezzemolo, sugo di pomodoro) (minced meat, bread, parmesan cheese, garlic, parsley, tomato sauce) .....	10,50 €
Roastbeef / <i>Roastbeef</i> (lombata di manzo arrostita al forno con spezie, salsa di accompagnamento) (roastbeef, spices, sauce) .....	12,60 €

(\*) prodotto decongelato

(\*) defrosted products

## SECONDI PIATTI DI PESCE / MAIN FISH COURSES

Alcune proposte variabili secondo il mercato e la stagionalità

*Some choices vary to availability of products*

### Alla griglia / Grilled fish

Calamaro* alla griglia / <i>Squid*</i> .....	13,20 €
Dentice alla griglia / <i>Snapper</i> .....	17,40 €
Pesce castagna o lampuga alla griglia / <i>Pomfret or dolphinfish</i> .....	9,90 €
Pesce Serra o Tonno Fresco alla griglia / <i>Blue fish or fresh tuna</i> .....	12,10 €
Gamberoni* alla griglia (4 pezzi) / <i>King prawns* (4 pieces)</i> .....	12,10 €
Misto di pesce alla griglia / <i>Mixed grill</i> (ricciola, pesce spada, gamberone*, calamaro*) ( <i>yellowtail, swordfish, prawns*, squid*</i> ) .....	16,30 €
Mormora o Ombrina o Pesce Spada / <i>"Mormora" or "ombrina" or swordfish</i> .....	13,70 €
Ricciola alla griglia / <i>Yellowtail</i> .....	14,50 €
Rombo alla griglia / <i>Rhombus</i> .....	15,50 €
Sarago alla griglia (per 2 persone) / <i>Saddle fish (for 2 persons)</i> .....	26,80 €
Spigola o orata alla griglia (circa 300 grammi) / <i>Bass or sea bream (about 300g)</i> .....	12,60 €

### Al forno, in padella / Baked or in the pan

Spigola o Orata al forno in guazzetto di frutti di mare ( per 2 persone) / <i>Bass or sea bream baked in seafood sauce (for 2 persons)</i> (pesce, frutti di mare, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio e.v.o.) ( <i>fish, seafood, small tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil</i> ) .....	26,80 €
Coda di rospo al vino bianco e pomodoro / <i>Monkfish in white wine and tomatoes</i> (coda di rospo, pomodorini, vino bianco, aglio, prezzemolo, olio e.v.o.) ( <i>monkfish, small tomatoes, white wine, garlic, parsley, extra virgin olive oil</i> ) .....	12,60 €
"Impepata" di cozze / <i>Peppered mussels</i> (cozze, aglio, olio, pepe, prezzemolo) ( <i>mussels, garlic, parsley, pepper, extra virgin olive oil</i> ) .....	11,80 €

### Fritture / Fries

Frittura di alici e calamari* / <i>Fried anchovies and squid*</i> (alici fresche, calamari*, farina 00) ( <i>fresh anchovies, squid*, flour</i> ) .....	12,10 €
Frittura di paranza / <i>Fried fishing boat</i> (pesce misto di "paranza" fresco, farina 00) ( <i>trawlers mixed mixed fresh fish, flour</i> ) .....	13,70 €
Frittura di calamari* e gamberi* / <i>Fried squid* and prawns*</i> (calamari*, gamberi*, farina 00) ( <i>squid*, prawns*, flour</i> ) .....	12,10 €

(\*) prodotto decongelato

(\*) *defrosted products*

## CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista o di pomodorini / <i>Mixed or tomato salad</i> .....	6,00 €
Patate al forno / <i>Baked potatoes</i> .....	4,60 €
Patate fritte* / <i>Chips*</i> .....	4,60 €
Peperoni, capperi ed olive / <i>Peppers, capers and black olives</i> ( <i>peperoni, capperi, olive di Gaeta, aglio, olio extra vergine di oliva</i> ) ( <i>peppers, capers, black olives, garlic, extra virgin olive oil</i> ) .....	5,30 €
La "cianfotta" ( <i>Ratatouille Niçoise</i> ) / <i>Stewed mixed vegetables</i> ( <i>misto ortaggi di stagione stufati con olio, pomodorino, cipolla</i> ) ( <i>mixed seasonal vegetables stewed with oil, tomatoes, onion</i> ) .....	5,30 €
Peperoncini verdi "friggirelli" al pomodoro / <i>Sweet green peppers with tomato</i> ( <i>peperoncini verdi estivi dolci, pomodorino, aglio, basilico, olio e.v.o.</i> ) ( <i>sweet green peppers, small tomatoes, garlic, basil, extra virgin olive oil</i> ).....	5,30 €
Purè di patate / <i>Mashed potatoes</i> ( <i>patate, burro, latte</i> ) ( <i>potatoes, butter, milk</i> ) .....	4,60 €

## FRUTTA, TORTE, PASTICCERIA / FRUIT, CAKES, CONFECTIONERY

Prugne / <i>Plums</i> ( <i>coppa di prugne secche allo sciroppo leggermente alcolico</i> ) .....	4,00 €
( <i>dish of dried plums in moderately alcoholic syrup</i> ) .....	
Macedonia di frutta di stagione / <i>Mixed fruit salad</i> ( <i>macedonia di frutta fresca mista di stagione</i> ) ( <i>fresh seasonal fruit salad</i> ) .....	4,00 €
Frutta fresca di stagione (a porzione) / <i>Fresh seasonal fruit (per serving)</i> ( <i>secondo disponibilità: ciliegie, fragole, anguria, melone, ananas, etc.</i> ) ( <i>availability of products: cherries, strawberries, watermelon, melon, ananas, etc.</i> )..	4,00 €
Torte del giorno (a porzione) / <i>Cake of the day (per serving)</i> .....	1,80 €
Torta a frutti di bosco (a porzione) / <i>Berry cake (per serving)</i> ( <i>pasta sfoglia, crema pasticcera, frutta di bosco, gelatina</i> ) ( <i>puff pastry, custard, berries, jelly</i> ) .....	3,00 €
Paste / <i>Confectionaries</i> ( <i>babà, sfogliatella, cornetto, prussiana, choux, cannolo siciliano, crostatina, etc.</i> ) ..	1,80 €

(\*) prodotto decongelato

(\*) *defrosted products*

## BAR, GELATI / BAR, ICE CREAM

Caffè espresso .....	1,00 €
Caffè tedesco / <i>American coffee</i> .....	2,30 €
Cappuccino .....	2,30 €
Caffè del Nonno (crema al caffè Antonelli / <i>coffee cream</i> ).....	2,10 €
Granita di limone / <i>Lemon slush</i> .....	2,00 €
Gelati artigianali, cono con due palline <i>Home made ice cream (cone with 2 flavours)</i> .....	2,00 €
Birra alla spina 0,4 lt / <i>Draught Beer 0,4 lt</i> ( <i>Radeberger Pilsener, Radeberger, Sassonia</i> ) .....	3,80 €
Cocktail ( <i>campari orange, spritz</i> ).....	6,50 €
Bibite analcoliche in lattina / <i>Soft drinks</i> ( <i>coca cola, fanta, thè, sprite, etc.</i> ) .....	2,70 €
Liquori / <i>Spirit</i> .....	4,10 €
Aperitivi / <i>Apetizer (aperol, bitter Campari, etc )</i> .....	4,10 €
Succhi di frutta / <i>Fruit juice</i> .....	2,70 €
Premute di agrumi / <i>Fresh squeezed orange or lemon juice</i> .....	3,70 €
Acqua minerale in vetro da 1 litro / <i>Mineral water, 1 lt glass bottle</i> Ferrarelle, effervescente naturale / <i>natural effervescent</i> Natia, oligominerale naturale / <i>natural smooth</i> .....	2,00 €

## ALLERGENI / ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi



*It is possible get information from the staff  
about substances and products that cause allergies or intolerances*

*We are pleased to advise you in any way we can*

## I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI / *OUR SUPPLIERS*

### **Pasta**

***F.Ili De Cecco***, Fara San Martino, Chieti, Abruzzo

***Pastificio Lucio Garofalo***, Gragnano

### **Pasta fresca / *Fresh pasta***

***Rustichella d'Abruzzo***, Pianella, Pescara, Abruzzo

### **Carni / *Meats***

***Ischia Ho.re.ca. Service***, Ischia

### **Prosciutto crudo di Parma DOP**

**Bedogni Egidio**, Langhirano, Parma

### **Pesci, frutti di mare / *Fish, seafood***

***Futurpesca***, Lacco Ameno

### **Acque minerali in vetro / *Mineral water***

***Ferrarelle, effervescente naturale***

***Natia, oligominerale naturale***

Riardo, Caserta

### **Caffè**

***Caffè Moreno***, Napoli

### **Mozzarella, ricotta e provola / *Mozzarella cheese, ricotta, smoked mozzarella***

***Distributore Dlatte srl di Ragosta Francesco***

Caseificio Cicutelli Tenuta Barone, Battipaglia (SA)

Caseificio La Boverina, Sassano (SA)

La Contadina, Altavilla Silentina (SA)

### **Olio extravergine di oliva / *Extra vergin oil***

***Sovarico Azienda Agricola Catanzaro Giuseppe***

Tiriolo – Catanzaro – Calabria

### **Aceto Balsamico di Modena IGP / *Balsamic vinegar Modena IGP***

***Casa del Balsamico Modenese***, Modena

### **Pane e focacce da farine biologiche / *Bread and buns made from biological flour***

***Panificio San Leonardo***, Località Panza – Forio d'Ischia

### **Frutta e verdura / *Fruit and vegetables***

***Mondial Primizie di Impagliazzo Michelangelo***

Località Panza – Forio d'Ischia

### **Pasticceria / *Confectionery***

***Abramo Lombardi, maitre pâtissier***

Ristorante Il Fauno dei Giardini Poseidon

### **Chef / *Head chef***

***Vito Guarracino***

Ristorante Il Fauno dei Giardini Poseidon