

**Original Steinofenpizza
Original apulische Nudelgerichte**

Pizzeria

Il Faro

**Inh.: Salvatore Rapanà
26757 Borkum**

**Familie Rapanà
bedankt sich
für Ihren Besuch
und wünscht
einen guten Appetit!**

**Sprechen Sie uns an,
wenn Sie Fragen, Wünsche
oder Anregungen haben.
Und auch, wenn Sie nicht
zufrieden sind.**

Vielen Dank



Suppen

Tomatensuppe •	6,00
Zwiebelsuppe	7,00
Minestrone Gemüsesuppe mit frischem Gemüse	8,00
Fischsuppe auf italienische Art	9,50



Für unsere kleinen Gäste



Pasta in Bianco • Kleine Portion Nudeln	4,00
Spaghetti al Pomodoro • Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce	5,00
Spaghetti Bolognese • Kleine Portion Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce	6,00
Tortellini al Prosciutto ••• Tortellini ^{2,3,4} mit Vorderschinken ^{2,3,+} und Sahnesauce	7,00
Lasagne al Forno •• Kleine Portion Blattnudeln in Hackfleisch- und Tomatensauce, mit Käse ^{1,2} überbacken	9,00
Lasagne al Salmone e Spinaci •• Blattnudeln mit Lachs und Spinat, mit Käse ^{1,2} überbacken	10,50

Antipasti & Vorspeisen

Pizzabrötchen 5,50
mit Kräuterbutter

Bresaola 14,00
mit Rucola und Parmesan



Antipasti-Teller

für 1 Person 10,50
für 2 Personen 20,00

Carpaccio di Pescespada e Calamari 14,00
Schwert- und Tintenfisch-Carpaccio

Piatto Misto di Formaggi e Salumi 14,00
Gemischte Käse- und Wurstplatte

Gamberoni al Forno 12,00
Gebackene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie
(ohne Käse)

Funghi al Forno 9,50
Gebackene kleine Champignons in Olivenöl
mit Knoblauch und Petersilie
(ohne Käse)

Insalate / Salate



Insalata Pomodoro 5,50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Isalata Caprese 12,00
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum und roten Zwiebeln

Insalata Verde 5,50
Grüner Salat mit Rucola u. roten Zwiebeln

Insalata di Cetrioli 5,50
Gurkensalat mit roten Zwiebeln

Insalata Mista (klein) 6,00
Grüner Salat mit Tomate, Paprika, Gurken und roten Zwiebeln

Insalata Mista (groß) 8,00
Grüner Salat mit Tomate, Paprika, Gurken und roten Zwiebeln

Insalata Tonno 10,50
Grüner Salat mit Tomate, Paprika, Gurken, Thunfisch⁴ und roten Zwiebeln

Insalata Nizza 14,00
Grüner Salat mit Tomate, Gurken, grüner Paprika, schwarzen Oliven⁶, Ei, weiße Bohnen, Sardellenfilets und roten Zwiebeln

Insalata Primavera 12,00
Grüner Salat mit Mozzarella, Gurken, Tomate und frischem Basilikum

Insalata Pugliese 12,00
Grüner Salat mit Tomate, Gurken, in Olivenöl eingelegte Artischocken³, schwarzen Oliven⁶ und roten Zwiebeln

Insalata Contadina 14,00
Grüner Salat mit gebratenen Champignons, schwarzen Oliven⁶, Tomate, Peperoni^{2,5} und roten Zwiebeln

Insalata Mediterranea 16,00
Grüner Salat mit gebackener Paprika, Auberginen, Feta-Käse und roten Zwiebeln

Insalata di Rucola 14,00
Rucolasalat mit Parmesan², Oliven⁶, Cherrytomaten und roten Zwiebeln

Alle Salate sind ungewürzt!
Sie können wählen zwischen original apulischem Olivenöl und Balsamico, Joghurt- oder French-Dressing.



Pizza

- Weizenmehl -

30 cm Durchmesser

€ 8,00

Grundzutaten: Tomatensauce und Mozzarella

Je Zutat € 0,50

Vorderschinken^{2,3,X}, Salami^{2,3}, Mais, Zwiebeln, Knoblauch, Ananas⁵, scharfe Peperoni^{2,5}

Je Zutat € 1,00

frische Paprika, milde Peperoni^{2,5}, Artischocken³, Kapern⁸, Oliven⁶,
Broccoli, frische Champignons

Je Zutat € 2,00

Parmaschinken², Salami Calabrese^{2,3}, Pfifferlinge, frischer Spinat, Sardellen,
Steinpilze, getrocknete Tomaten, Feta-Käse, Frutti di Mare, Bresaola²,
Shrimps¹, Rucola, Gorgonzola¹, frische Tomaten, Thunfisch⁴, Parmesan², Spargel

40 cm Durchmesser

€ 15,00

Grundzutaten: Tomatensauce und Mozzarella

Familienpizza - 50 cm Durchmesser

€ 19,00

Grundzutaten: Tomatensauce und Mozzarella

Je Zutat € 1,00

Vorderschinken^{2,3,X}, Salami^{2,3}, Mais, Zwiebeln,
Knoblauch, Ananas⁵, scharfe Peperoni^{2,5}

Je Zutat € 2,00

frische Paprika, milde Peperoni^{2,5}, Artischocken³, Kapern⁸, Broccoli Oliven⁶,
, frische Champignons,

Je Zutat € 3,00

Parmaschinken², Salami Calabrese^{2,3}, Pfifferlinge, frischer Spinat, Sardellen,
Steinpilze, getrocknete Tomaten, Feta-Käse, Frutti di Mare, Bresaola,
Shrimps¹, Rucola, Gorgonzola¹, frische Tomaten, Thunfisch⁴, Parmesan², Spargel



– Pizza (30 cm Ø) auch glutenfrei 2,00 € Aufpreis –

Pasta / Nudelgerichte mit Fleisch

Spaghetti alla Bolognese •	9,50
Nudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce	
Rigatoni alla Boscaiola ••	10,50
Nudeln mit Vorderschinken ^{2,3,X} , Champignons, in Tomaten-Sahnesauce	
Tortellini al Prosciutto •••	10,50
Tortellini ^{2,3,4} in Vorderschinken ^{2,3,X} - Sahnesauce	
Mezzelune ai Funghi •••	14,00
Halbmondnudeln gefüllt mit Champignons in einer Vorderschinken ^{2,3,X} -Champignon-Sahnesauce	
Bucatini alla Matriciana •	13,00
Nudeln in Tomatensauce, Zwiebeln und Speck	
Tortellacci giganti Prosciutto di Parma •••	14,00
Handgefaltete Tortellacci mit Parmaschinkenfüllung in Sahnesauce	
Spaghetti Carbonara ••	13,00
auf italienische Art (ohne Sahne)	

Pasta al Forno / Überbackene Nudelgerichte

Lasagne al Forno ••	13,00
Blattnudeln mit Bolognesesauce	
Lasagne al Salmone e Spinaci ••	15,00
Blattnudeln mit Lachs und Spinat	
Rigatoni al Forno ••	13,00
Nudeln mit Erbsen, Vorderschinken ^{2,3,X} und Champignons	
Tagliatelle al Forno ••	13,00
Bandnudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce	
Cannelloni al Forno ••	13,00
Teigrollen mit Hackfleischfüllung	
Cannelloni Ricotta e Verdure ••	14,00
Teigrollen mit Ricotta- und Gemüsefüllung	



Verdure al Forno / Überbackenes Gemüse

Verdure al Forno •	14,00
Überbackenes Gemüse	
Broccoli al Forno •	14,00
Broccoli mit Sahne und Käse ^{1,2}	

Hinweise Speisen: 1 = mit Farbstoff · 2 = mit Konservierungsstoff · 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker · 5 = geschwefelt · 6 = geschwärzt · 7 = gewachst · 8 = mit Phosphat
0 = Weichkäse aus Kuhmilch · X = Formfleischvorderschinken
Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

• Enthält Milch • Enthält Ei • Enthält Weizen

Pasta / Nudelgerichte mit Fisch

Spaghetti ai Frutti di Mare •	14,00
Nudeln mit Meeresfrüchten ¹ und frischen Tomaten	
Spaghetti Mari e Monti •	12,00
Nudeln mit Thunfisch ⁴ , frischen Champignons und frischer Tomate	
Tagliatelle al Salmone •••	14,00
Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	
Fettuccine al Nero di Seppia ••	14,00
schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten ¹ auf italienische Art und frischen Tomaten	
Strozzapreti ai Frutti di Mare •	14,00
weiße gedrehte Nudeln mit Meeresfrüchten ¹ auf italienische Art, mit frischen Tomaten	
Agnolotti Salmone mit Ricotta •••	14,00
Agnolotti gefüllt mit Lachs auf italienische Art mit Ricotta, Muscheln, Garnelen und frischen Tomaten	
Orecchiette alla Pugliese (Apulische Hausmannskost) •	14,00
Hausgemachte Nudeln mit Broccoli, Sardellen und Knoblauch	
Mafalde alla Pugliese (Apulische Hausmannskost) •	14,00
Nudeln mit Tomatensauce, schwarzen Oliven ⁶ , Kapern ⁸ und Sardellen	
Linguine agli Scampi •	15,00
Dünne Bandnudeln mit frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Scampis (Scampis sind noch in der Schale!)	
Gnocchi della Casa •	14,00
Kartoffelklößchen, Hausspezialität in Gorgonzola-Tomaten-Sahnesauce mit Nordseekrabben	
Agnolotti Salmone •••	14,00
Agnolotti mit Lachsfüllung, in Lachs-Tomaten-Sahnesauce	
Troccoli Mediterranei (Apulische Hausmannskost) •	16,00
Nudeln mit getrockneten Tomaten, Kapern, Sardellen und geröstetem Paniermehl	

- Nudelgerichte auf Anfrage auch glutenfrei -

**Alle Nudelgerichte sind mit frischer Petersilie
und frischem Knoblauch gewürzt!**

Pasta / Nudelgerichte Vegetarisch

Spaghetti al Pomodoro •	8,00
Nudeln mit Tomatensauce und frischem Basilikum	
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino ••	10,50
Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni ² .	
Gnocchi ai Quattro Formaggi ••	10,50
Kartoffelnudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{1,2}	
Tagliatelle ai Porcini ••	14,00
Bandnudeln mit Steinpilzen, Knoblauch, frischen Tomaten und frischer Petersilie	
Tortelloni Finferli ••	14,00
Tortelloni gefüllt mit Pfifferlingen in einer Pfifferlingsauce, mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln	
Agnolotti Caprese ••	14,00
Agnolotti gefüllt mit Mozzarella und Tomatensauce, frische Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
Fagottini Zola e Pere •••	15,00
Fagottini gefüllt mit Käse ^{1,2} und Birne in Gorgonzola-Sahnesauce	
Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi ••	12,00
Kartoffelklößchen mit Käsefüllung ^{1,2} in Käse ^{1,2} -Sahnesauce	
Gnocchi ai Funghi Porcini ••	14,00
Kartoffelklößchen mit Steinpilzfüllung in Steinpilz-Sahnesauce und frischen Tomaten	
Agnolotti al Tartufo •••	16,00
Agnolotti gefüllt mit Trüffeln in einer Vecchia Romagna-Brandy-Sahnesauce	
Ravioli Ricotta e Spinaci •••	14,00
Handgefaltete Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Spinat-Käsesauce ^{1,2}	
Tortelloni al Gorgonzola •••	14,00
Handgefaltete Tortelloni gefüllt mit Gorgonzola in Gorgonzola-Sahnesauce	
Panzerotti ai Porcini •••	14,00
Handgefaltete Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen in einer Steinpilz-Tomaten-Sahnesauce	
Fusilloni al Farro con Verdure •	14,00
Dinkel-Spiralnudeln mit gebratenem Gemüse, (Zucchini, Auberginen, Champignons, Zwiebeln und Paprika)	



- Nudelgerichte auf Anfrage auch glutenfrei -

**Alle Nudelgerichte sind mit frischer Petersilie
und frischem Knoblauch gewürzt!**

Bruschetta

(Alle Bruschetta sind mit Olivenöl und Knoblauch gewürzt)

Pomodoro e Basilico •

Frische Cherry-Tomaten, Basilikum und roten Zwiebeln

6,50

Caprese ••

Frische Cherry-Tomaten, Basilikum, schwarzen Oliven und Mozzarella

7,00



Mediterranea ••

Paprika, Champignons und Artischocken gegrillt, mit Mozzarella

7,50

Marinara ••

Thunfisch⁴, Sardellen, getrocknete Tomaten, Oregano und Mozzarella

7,50

Il Faro ••

Salami Calabrese^{2,3}, Fetakäse, Rucola und Mozzarella

7,50

Italienisches Dessert

Tiramisú ●●	6,50
Ein kleiner Kuchen mit Kaffeeликör getränktem Biskuitboden in einer Kaffee-Zabaglione-creme gehüllt	
Tartufo Scuro ●●	6,50
Klassisches halbgefrorenes aus Zabaglione-creme, umhüllt mit Gianduiacreme, bedeckt mit Kakao	
Tartufo al Limoncello ●●	6,50
Halbgefrorenes aus feiner Limonen-creme, bedeckt mit Baiserstückchen. Mit einem Kern aus Limonen-ликör. Sehr erfrischend!	
Semifreddo Caffé ●●	6,50
Eine köstliche Kaffee-creme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobisquitstückchen	
Semifreddo Panna Cotta ●●	6,50
Eine köstliche Pannacotta-Creme, bedeckt mit einer Schicht Karamell	
Profiteroles ●●	6,50
Kleine Windbeutel, gefüllt mit Vanille-creme, mit Schokosauce garniert	
Crema Catalana ●●	6,50
Eiermilch-creme, karamelisiert	

Warme Getränke

Cappuccino	3,20
Kaffee	2,70
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,40
Espresso Corretto	3,50
Tee, schwarz oder Früchte	2,90
Doppelter Espresso	3,80



● Enthält Milch ● Enthält Ei ● Enthält Weizen

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{A,E}

Coca Cola light ^{A,E,F}

Fanta ^C

Sprite ^B

Spezi ^{A,C,E}



Fl. 0,2 l 2,40

Apfelschorle



0,2 l 2,40

0,3 l 2,90

0,4 l 3,80

Bitter Lemon ^D

0,2 l 2,50

Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Bananen-Nektar,

0,2 l 2,70

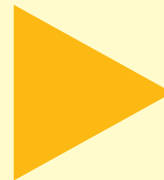
Multivitaminsaft, Tomatensaft,

Johannisbeersaft, Maracujasaft

als Saftschorle

0,4 l 3,80

Malztrunk



0,33 l 2,70

San Pellegrino Wasser

mit oder ohne Kohlensäure

0,75 l 6,00

0,25 l 2,70

Aperitifs

Martini bianco

15%

5 cl

4,00

Martini rosso

15%

5 cl

4,00

Campari Soda (4 cl Campari)

25%

0,2 l

4,50

Campari Orange (4 cl Campari)

0,2 l

6,50

Cynar

16,5%

2 cl

4,00

Prosecco

0,1 l

4,00

Aperol Spritz

0,2 l

6,50

(4 cl Aperol, 6 cl Prosecco, 1 Spritzer Soda mit Eis)

Hugo

0,2 l

6,50

Offene Weine aus Salento, it.

Rot / Rosé

Lambrusco - lieblich

Hauswein - trocken

Salento (Rot/Rosé) - trocken



0,25 l 5,80

0,25 l 5,80

0,25 l 6,80

Weiß

Salento - trocken

Hauswein - trocken

0,25 l 6,80

0,25 l 5,80

Biere frisch vom Fass

Herforder •

Herforder •

Alsterwasser •

Alsterwasser •



0,3 l 2,90

0,4 l 3,80

0,3 l 2,90

0,4 l 3,80

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier

Altbier

Weizenbier

Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei

0,33 l 2,90

0,33 l 2,90

0,5 l 4,60

Spirituosen

Averna

Ramazotti

Vecchia Romagna

Fernet Branca

Sambuca

Amaretto

32%

30%

40%

42%

40%

20%

2 cl 4,00

2 cl 4,00

2 cl 4,00

2 cl 4,00

2 cl 4,00

2 cl 4,00

• Enthält Gerste

Grappa

Giare Amarone 36 Monate im Barrique ausgebaut - zart, harmonisch	41%	2 cl7,00
Giare Gewürztraminer 36 Monate im Barrique ausgebaut - gehaltvoll, aromatisch	41%	2 cl7,00
Giare Chardonnay 36 Monate im Barrique ausgebaut - sehr intensiv, elegant	45%	2 cl7,00
Le Diciotto Lune 18 Monate im Barrique ausgebaut - harmonisch	41%	2 cl 5,50
La Trentina Morbida Blend aus 4 Rebsorten - zart und lang anhaltend	41%	2 cl 4,00
Nonino Uva Bianca Nonino - eine der besten und bedeutendsten Destillerien Italiens	41%	2 cl 5,50