IL BISTROT DEL FARO

La Cantina del Faro

CICCHETTI & SFIZI

BACARI MISTICI

CROSTINO – 3 €

- Prosciutto crudo di Parma 24 mesi *[1,10,11]*
- Mortadella IGP di Bologna *[1,8,10,11]*
- Caponata e burrata pugliese *[1,7,8,11]*
- Burrata pugliese e acciughe del Mar Cantabrico *[1,4,7,11]*
- Spada marinato *[1,4,11,*]*
- Salmone marinato *[1,4,11,*]*
- Alici marinate *[1,4,11,*]*

POPÒ DE TRAMEZIN – 5 €
Tipico tramezzino veneziano a cupola con:

- Maionese, tonno e uovo sodo *[1,3,4,7,9]*
- Gamberetti, lattuga e salsa rosa *[1,2,3,7,9,*]*
- Maionese, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e pomodoro *[1,3,7,9,10]*

TAGLIERI & FRITTINI

CRUDO & BLU – 18 €
Tagliere di prosciutto crudo di Parma 24 mesi e gorgonzola dolce *[7,10]*

MARE CROCCANTE – 23 €
Frittura di paranza, verdure croccanti e salsa tartara *[1,2,3,4,5,8,14,*]*

PATATE FRITTE – 6 € *[*]*

LE PINSE ROMANE

Impasto con lievitazione 72 ore

LA CROCCANTE – 9 €
Olio EVO, rosmarino e fiocchi di sale di Maldon *[1]*

LA MARGHERITA – 10 €
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico fresco

LA MEDITERRANEA – 12 €
Salsa di pomodoro, burrata pugliese, olive taggiasche, pomodorino semi-dry e basilico fresco *[1,7]*

LA PISTACCHIOSA – 13 €
Mortadella IGP di Bologna, burrata pugliese e granella di pistacchi *[1,7,8,10,13]*

LA CANTABRICA – 13 €
Acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese e pomodorino semi-dry *[1,4,7]*

FRESCHE D'AUTORE

Le nostre insalate... con una marcia in più!

GRECA – 16 €
Lattuga, pomodorini, cetrioli, cipolla, olive taggiasche e feta greca *[7]*

CAESAR SALAD – 16 €
Lattuga, pollo alla piastra, croutons di pane, scaglie di parmigiano reggiano e salsa caesar *[1,7*]*

NIZZARDA – 16 €
Lattuga, tonno, pomodorini, uovo sodo e acciughe del Mar Cantabrico *[3,4]*

DRINKS & COCKTAILS

SPRITZ BIANCO/ROSSO – 4.5 €
Prosecco/vino rosso, seltz

HUGO – 5.5 €
Lime fresco, menta, succo di fiori di sambuco, Prosecco, seltz

SPRITZ APEROL/CAMPARI – 5.5 €
Aperol/Campari, Prosecco, seltz

SPRITZ SELECT/CYNAR – 5.5 €
Select/Cynar, Prosecco, seltz

MIMOSA – 5 €
Succo d'arancia, Prosecco

ANALCOLICO – 4.5 €

BIRRA BOTTIGLIA 33 cl – 6 €
Raffo bionda o grezza / Warsteiner

BIRRA IN BOTTIGLIA 50 cl – 8€
Hacker Pschorr Münchner Hell/König Ludwig Weissbier

BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA 33 cl – 6 €
Warsteiner

AMERICANO – 8 €
Campari, vermouth rosso, seltz

NEGRONI – 9 €
Gin, vermouth rosso, Campari

NEGRONI SBAGLIATO – 9 €
Campari, vermouth rosso, Prosecco

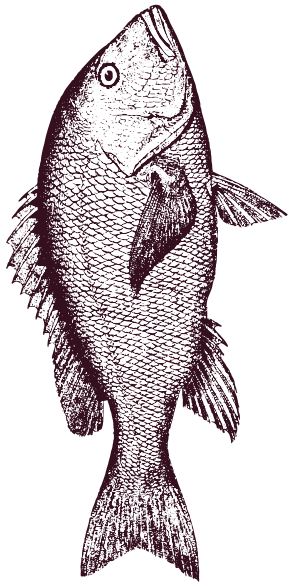
MOJITO – 9 €
Lime fresco, menta, zucchero, rum bianco, seltz

GIN & TONIC – 9 €
Gin, acqua tonica

CUBA LIBRE – 9 €
Cola, succo di lime, rum

TEQUILA SUNRISE – 9 €
Succo d'arancia, granatina, tequila

COCKTAIL PREMIUM – 10 | 12 €



IL BISTROT DEL FARO

La Cantina del Faro

APETIZERS & TAPAS

BACARI MISTICI

CROSTINO – 3 €
Crunchy bread Tapas-style bites with

- 24-month-aged Parma ham *[1,10,11]*
- Bologna Mortadella IGP *[1,8,10,11]*
- Caponata and Apulian burrata *[1,7,8,11]*
- Apulian burrata and Cantabrian Sea anchovies *[1,4,7,11]*
- Marinated swordfish *[1,4,11,*]*
- Marinated salmon *[1,4,11,*]*
- Marinated anchovies *[1,4,11,*]*

POPÒ DE TRAMEZIN – 5 €
Typical Venetian domed sandwich with

- Mayonnaise, tuna and hard-boiled egg *[1,3,4,7,9]*
- Shrimp, lettuce and pink sauce *[1,2,3,7,9,*]*
- Mayonnaise, fiordilatte mozzarella, 24-month-aged Parma ham and tomato *[1,3,7,9,10]*

CUTTING BOARDS & FRIED FOOD

CRUDO & BLU – 18 €
Platter of 24-month-aged Parma ham and sweet gorgonzola *[7,10]*

MARE CROCCANTE – 23 €
Fried mixed seafood, crispy vegetables and tartar sauce *[1,2,3,4,5,8,14,*]*

FRENCH FRIES – 6 € *[*]*

LE PINSE ROMANE

Authentic Roman-style pizza, crafted with 72-hour fermented dough

LA CROCCANTE – 9 €
EVO oil, rosemary and Maldon salt flakes *[1]*

LA MARGHERITA – 10 €
Tomato sauce, 'fior di latte' mozzarella and fresh basil *[1,7]*

LA MEDITERRANEA – 12 €
Tomato sauce, Apulian burrata, Taggiasca olives, semi-dry cherry tomato and fresh basil *[1,7]*

LA PISTACCHIOSA – 13 €
Apulian burrata, Bologna IGP mortadella and chopped pistachios *[1,7,8,10,13]*

LA CANTABRICA – 13 €
Cantabrian Sea anchovies, apulian burrata and semi-dry cherry tomato *[1,4,7]*

FRESH SIGNATURE SALADS

Our salad....with an extra oomph!

GRECA – 16 €
Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, onion, Taggiasca olives and Greek feta *[7]*

CAESAR SALAD – 16 €
Lettuce, grilled chicken, bread croutons, shavings of Parmigiano Reggiano and Caesar sauce *[1,7*]*

NIZZARDA – 16 €
Lettuce, tuna, cherry tomatoes, hard-boiled egg, and Cantabrian Sea anchovies *[3,4]*

DRINKS & COCKTAILS

SPRITZ BIANCO/ROSSO – 4.5 €
Prosecco/red wine, seltz

HUGO – 5.5 €
Fresh lime, mint, elderflower juice, Prosecco, seltz

SPRITZ APEROL/CAMPARI – 5.5 €
Aperol/Campari, Prosecco, seltz

SPRITZ SELECT/CYNAR – 5.5 €
Select/Cynar, Prosecco, seltz

MIMOSA – 5 €
Orange juice, Prosecco

NON-ALCOHOLIC – 4.5

33cl BOTTLED BEER – 6 €
Raffo Blonde or Raw / Warsteiner

50cl BOTTLED BEER – 8 €
Hacker Pschorr Münchner Hell/König Ludwig Weissbier

33cl BOTTLED BEER – 6 €
Warsteiner

AMERICANO – 8 €
Campari, red vermouth, seltz

NEGRONI – 9 €
Gin, red vermouth, Campari

NEGRONI SBAGLIATO – 9 €
Campari, red vermouth, Prosecco

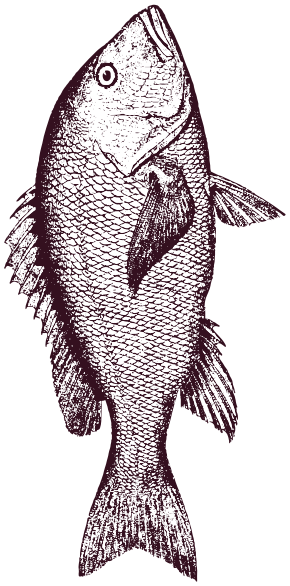
MOJITO – 9 €
Fresh lime, mint, sugar, white rum and seltz

GIN & TONIC – 9 €
Gin, tonic water

CUBA LIBRE – 9 €
Cola, lime juice, rum

TEQUILA SUNRISE – 9 €
Orange juice, grenadine, tequila

PREMIUM COCKTAIL – 10 | 12 €



351 322 2358 lacantinadelfarobibione.it follow us!