BENVENUTI
Welcome – Willkommen

La nostra cucina celebra il mare attraverso la freschezza delle materie prime
e il rispetto della stagionalità.
Ogni piatto è un racconto di sapori autentici e ricerca gourmet.

Our cuisine celebrates the sea through fresh ingredients and seasonal flavors.
Each dish tells a story of authentic taste and gourmet research.

Unsere Küche feiert das Meer durch frische Zutaten und saisonale Aromen.
Jedes Gericht erzählt eine Geschichte von authentischem Geschmack
und Gourmet–Forschung.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

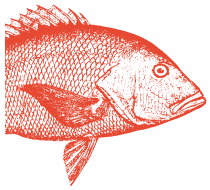
For information regarding allergens, please consult the documentation
provided by our staff upon request.

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal,
das Ihnen auf Anfrage die entsprechenden Unterlagen aushändigt.

Coperto / Cover charge / Gedeck: 2.6 €

La Cantina del Faro

MARE
Seafood
Fisch & Meeresfrüchte



ANTIPASTI / *STARTERS / VORSPEISEN*

DEGUSTAZIONE DEL FARO – 29 €

Selezione di prelibatezze di mare crude e cotte, create secondo l'ispirazione dello Chef.

Chef's selection of raw and cooked seafood delicacies.

Auswahl des Hauses an rohen und gekochten Meeresfrüchtespezialitäten nach Inspiration des Küchenchefs.

[1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 14 ,]*

PEPATA DI COZZE O ALLA MARINARA – 16 €

Cozze saltate al pepe nero o alla marinara, servite con nota piccante e crostone di pane all'olio EVO.

Peppered mussels or Marinara style, served with a spicy note and toasted bread with extra virgin olive oil.

Miesmuscheln mit schwarzem Pfeffer oder nach "Marinara"-Art, mit scharfer Note und geröstetem Brot mit nativem Olivenöl extra.

[1, 14]

TARTARE DI TONNO ROSSO AL NATURALE – 20 €

Tartare di tonno rosso servita con insalatina di finocchi e arance.

Red tuna tartare served with a light fennel and orange salad.

Roter-Thunfischtatar serviert mit einem feinen Fenchel-Orangen-Salat.

[4,]*

CAPESANTE GRATINATE (3 PZ) – 18 €

Capesante gratinate al forno con panatura aromatica della casa e olio EVO.

Scallops au gratin with aromatic breadcrumbs and extra virgin olive oil.

Jakobsmuscheln gratiniert mit hausgemachter Kräuterpanade und nativem Olivenöl extra.

*[1, 7, 14, *]*

TRILOGIA DI MARINATI – 19 €

Carpaccio marinato di pesce spada, salmone e alici.

Marinated seafood trilogy: swordfish, salmon, and anchovies.

Mariniertes Meeresfrüchte-Trio: Schwertfisch, Lachs und Sardellenfilets.

*[4, 10, *]*

GRANFIA DI POLPO DOPPIA COTTURA – 23 €

Tentacolo di polpo croccante su crema di patate, zest di limone, pomodorini semi-dry e olive taggiasche.

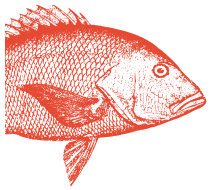
Double-Cooked Octopus Tentacle on Potato Cream with Lemon Zest, Semi-Dry Cherry Tomatoes and Taggiasca Olives.

Knuspriger Oktopus-Tentakel auf Kartoffelcreme mit Zitronenschale, halbtrockenen Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven.

*[7, 14, *]*

La Cantina del Faro

MARE
Seafood
Fisch & Meeresfrüchte



PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES / ERSTE GÄNGE*

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CACIO E PEPE CON GAMBERO BLU – 23 €

Spaghetto alla chitarra in classica salsa cacio e pepe, completato da tartare di gambero blu al profumo di lime.

Chitarra spaghetti with classic "Cacio e Pepe" sauce, topped with blue shrimp tartare and lime aroma.

Chitarra-Spaghetti in klassischer "Cacio e Pepe"-Sauce, verfeinert mit Blau-Garnelentatar und Limettenaroma.

*[1, 2, 3, 7, *]*

SPAGHETTO VERACI E BOTTARGA – 22 €

Spaghetto saltato con selezione di vongole, vongole veraci e grattugiata di bottarga di muggine.

Spaghetti with selected clams, local carpet clams, and mullet bottarga.

Spaghetti mit edler Muschelauswahl, Venusmuscheln und Bottarga von der Meeräsche.

[1, 2, 3, 14]

CALAMARATA CON SPADA ALLA SICILIANA – 22 €

Calamarata con pesce spada, melanzane fritte, pomodorino fresco alla menta e basilico, panure croccante e la sua buccia crispy.

Calamarata pasta with swordfish, fried eggplant, fresh cherry tomatoes with mint and basil, crunchy panure, and crispy eggplant skin.

Calamarata Pasta mit Schwertfisch, frittierten Auberginen, frischen Kirschtomaten mit Minze und Basilikum, Knusper-Panade und krosser Auberginenschale.

[1, 2, 4]

PACCHERO BURRATA E TONNO ROSSO – 24 €

Pacchero di Gragnano su crema di burrata, tartare di tonno rosso, pomodorino fresco e semi-dry.

Gragnano Paccheri on burrata cream, bluefin tuna tartare, fresh and semi-dry cherry tomatoes.

Gragnano-Paccheri auf Burrata-Creme, Roter-Thunfischtatar, frische und halbgetrocknete Kirschtomaten.

*[1, 2, 4, 7, *]*

CALAMARATA CON RAGÙ DI POLPO E 'NDUJA – 21 €

Calamarata saltata con ragù di polpo e note piccanti di 'nduja.

Calamarata pasta tossed with octopus ragout and spicy notes of 'nduja.

Calamarata-Pasta mit Oktopusragù und scharfer 'Nduja.

*[1, 2, 3, 14, *]*

SCIALATIELLO FATTO IN CASA ALLA SCOGLIERA – 25 €

Scialatiello di pasta fresca fatto in casa con selezione di frutti di mare, crostacei e pomodorini.

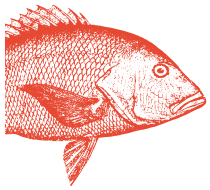
Homemade fresh Scialatielli pasta with a rich selection of seafood, shellfish, and cherry tomatoes.

Hausgemachte frische Scialatielli mit einer reichen Auswahl an Meeresfrüchten, Krustentieren und Kirschtomaten.

*[1, 2, 3, 4, 7, 14, *]*

La Cantina del Faro

MARE
Seafood
Fisch & Meeresfrüchte



SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE*

CRUDITÈ DI GIORNATA – 45 €

(La disponibilità segue il ritmo del mare)

Chiedi al nostro staff la composizione di oggi tra ostriche, gamberi rossi, scampi, capesante, ricci e le nostre conchiglie speciali (fasolari, limoni di mare, scrigni di venere, piedi di asino, tartufi e cicale di mare).

(Subject to the rhythm of the sea)

Please ask our staff for today's selection, which may include oysters, red prawns, langoustines, scallops, sea urchins, and our special shellfish (smooth clams, sea squirts, Noah's ark shells, European bittersweet clams, tufa clams, and mantis shrimps).

(Verfügbarkeit nach dem Rhythmus des Meeres)

Fragen Sie unser Personal nach der heutigen Zusammenstellung aus Austern, roten Riesengarnelen, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Seeigeln und unseren Muschelspezialitäten (Glänzende Venusmuscheln, Seebeutel, Arche-Noah-Muscheln, Samtmuscheln, Tuffmuscheln und Fangschreckenkrebse).

[2, 4, 14]

GRAN FRITTO MISTO "LA CANTINA DEL FARO" – 23 €

Calamari, gamberi, scampi, capasanta e paranza con verdure croccanti e salsa tartara.

Fried calamari, prawns, langoustines, scallop and local catch with crispy vegetables and tartar sauce.

Frittierte calamari, garnelen, kaisergranat, jakobsmuschel und kleiner beifang mit knackigem gemüse und tartarsauce.

*[1, 2, 3, 4, 5, 8, 14, *]*

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO – 25 €

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con dressing agli agrumi e verdure di stagione.

Sesame-crusted tuna steak with citrus dressing and seasonal vegetables.

Thunfischsteak im Sesammantel con Zitrus-Dressing und saisonalem Gemüse.

*[4, 9, 11, *]*

TRANCIO DI SPADA ALLA SICILIANA – 22 €

Trancio di pesce spada su crema di patate con pomodorini, capperi e olive taggiasche.

Sicilian-style swordfish fillet on potato cream with cherry tomatoes, capers, and Taggiasca olives.

Schwertfischfilet nach sizilianischer Art auf Kartoffelcreme mit Kirschtomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven.

*[7, 14, *]*

AMO E RETE DEL GIORNO – 8-10 €/hg

Pescato del giorno accompagnato da patate al forno, pomodorini, olive taggiasche e capperi.

Fresh catch of the day served with roasted potatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and capers.

Fangfrischer Fisch des Tages serviert mit Ofenkartoffeln, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern.

[14]

TERRA
From the Land
Vom Land

ANTIPASTI / *STARTERS / VORSPEISEN*

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO – 16 €

Burrata ed acciughe del Cantabrico servite con pomodori semi-dry e caponata di verdure.

Burrata and Cantabrian anchovies served with semi-dry tomatoes and vegetable caponata.

Burrata und Cantabrico-Sardellen serviert mit halbgetrockneten Tomaten und Gemüse-Caponata.

[1, 4, 7, 8, 9]

PARMA 24 MESI E GORGONZOLA DOLCE – 18 €

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi accompagnato da Gorgonzola dolce cremoso.

24-month aged Parma ham accompanied by sweet, creamy Gorgonzola.

24 Monate gereifter Parma-Schinken serviert mit cremigem, mildem Gorgonzola.

[7, 10]

TARTARE DI FASSONA A PUNTA DI COLTELLO – 22 €

Tartare di Fassona tagliata a punta di coltello con crostone di pane e tuorlo d'uovo marinato in sale e zucchero.

Hand-cut Fassona beef tartare with toasted bread and a salt-and-sugar cured egg yolk.

Handgehacktes Fassona-Rindertatar mit Röstbrot und in Salz und Zucker mariniertem Eigelb.

[1, 3]

TERRA
From the Land
Vom Land

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES / ERSTE GÄNGE*

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CACIO E PEPE CON PARMA 24 MESI – 19 €

Spaghetto alla chitarra in classica salsa cacio e pepe, completato da prosciutto crudo di Parma 24 mesi.

Chitarra spaghetti with classic "Cacio e Pepe" sauce, topped with 24-month aged Parma ham.

Chitarra-Spaghetti in klassischer "Cacio e Pepe"-Sauce, verfeinert mit 24 Monate gereiftem Parma-Schinken.

[1, 3, 7, 10,]*

CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE – 16 €

Spaghetti alla carbonara preparati secondo la tradizione con guanciale croccante, tuorlo d'uovo e pecorino.

Traditional Spaghetti Carbonara with crispy guanciale, egg yolk, and pecorino cheese.

Traditionelle Spaghetti Carbonara mit knusprigem Guanciale, Eigelb und Pecorino-Käse.

[1, 3, 7, 10]

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA – 15 €

Gnocchi di patate fatti in casa gratinati al forno con pomodoro, mozzarella e basilico fresco.

Handmade potato gnocchi baked with tomato sauce, mozzarella, and fresh basil.

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi überbacken mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

[1, 3, 7, 8]

SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE*

FILETTO DI MANZO – 30 €

Filetto di manzo a scelta tra pepe verde, gorgonzola o alla griglia, servito con patate al forno.

Beef fillet prepared to your choice (green pepper, Gorgonzola, or grilled), served with baked potatoes.

Rinderfilet nach Wahl (grüner Pfeffer, Gorgonzola oder gegrillt), serviert mit Ofenkartoffeln.

*[1, 7, *]*

CONTORNI / *SIDE DISHES / BEILAGEN*

PATATE FRITTE O AL FORNO – 6 €
Patate fritte o al forno.
French fries or baked potatoes.
Pommes Frites oder Ofenkartoffeln.
*[5, *]*

VERDURE DI STAGIONE – 7 €
Verdure di stagione spadellate o alla griglia.
Seasonal sautéed or grilled vegetables.
Gegartes o gegrilltes Gemüse der Saison.
[8, 9]

INSALATA MISTA – 6 €
Insalata fresca mista di stagione.
Fresh mixed seasonal salad.
Frischer gemischter Salat der Saison.

INSALATONE / *SALADS / SALATE*

CAESAR SALAD – 16 €
Lattuga, pollo alla piastra, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar.
Lettuce, grilled chicken, croutons, Grana Padano shavings, and Caesar dressing.
Römersalat, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano-Späne und Caesar-Dressing.
*[1, 3, 7, *]*

NIZZARDA – 16 €
Lattuga, tonno, pomodorini, uovo sodo e acciughe del Mar Cantabrico.
Lettuce, tuna, cherry tomatoes, boiled egg, and Cantabrian anchovies.
Blattsalat, Thunfisch, Kirschtomaten, gekochtes Ei und Cantabrico-Sardellen.
[3, 4, 12]

GRECA – 16 €
Lattuga, pomodorini, cetrioli, cipolla, olive taggiasche e feta greca.
Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, onion, Taggiasca olives, and Greek feta cheese.
Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und griechischer Feta.
[7]

BAMBINI / *KIDS / KINDER*

PASTA AL RAGÙ O AL POMODORO – (S) 9 € | (L) 13 €

Spaghetti o pennette saltati al ragù di carne o al pomodoro fresco.

Spaghetti or pennette pasta with meat ragout or fresh tomato sauce.

Spaghetti oder Pennette mit Fleischragù oder frischer Tomatensauce.

[1, 9]

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE – (S) 12 € | (L) 18 €

Cotoletta di pollo croccante servita con patate fritte.

Crispy chicken cutlet served with French fries.

Knuspriges Hähnchenschnitzel serviert mit Pommes Frites.

*[1, 3, 5, *]*

FILETTI DI PESCE E PATATINE – (S) 13 € | (L) 19 €

Filetti di pesce in croccante panatura accompagnati da patate fritte.

Crispy-breaded fish fillets served with French fries.

Knusprig panierte Fischfilets serviert mit Pommes Frites.

*[1, 3, 4, 5, *]*

DESSERT

DOLCI FATTI IN CASA – 8 €

Chiedete al nostro personale le nostre deliziose proposte del giorno.

Homemade desserts of the day – please ask our staff for today's selection.

Hausgemachte Desserts des Tages – fragen Sie unser Personal nach den heutigen Empfehlungen.

*[1, 3, 5, 6, 7, 8, *]*

APERITIVI E COCKTAILS / *DRINKS*

SPRITZ BIANCO O ROSSO – 4.5 €

MIMOSA – 5 €

SPRITZ APEROL | CAMPARI | CYNAR | SELECT | HUGO – 5.5 €

ANALCOLICO – 4.5 €

COCKTAILS – 8 | 12 €

SORBETTO ARTIGIANALE – 6 €
Sorbetto artigianale al limone / *Handmade lemon sorbet / Hausgemachtes Zitronensorbet*

BIBITE / *BEVERAGES / GETRÄNKE*

ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE 0.75 – 4 €
Still or sparkling water / Stilles Wasser oder Mineralwasser mit Kohlensäure

BIBITE ANALCOLICHE – 4.5 | 5 €
Soft drinks / Alkoholfreie Getränke

SUCCHI DI FRUTTA – 4 €
Fruit juices / Fruchtsäfte

BIRRE IN BOTTIGLIA / *BOTTLED BEERS / FLASCHENBIERE*

RAFFO BIONDA O GREZZA 0.33 L – 6 €
Lager or unfiltered / Lagerbier oder naturtrübes Bier

HACKER-PSCHORR MÜNCHNER HELL 0.50 L – 8 €
Lager

KÖNIG LUDWIG KÖNIG LUDWIG WEISSBIER 0.50 L – 8 €

ANALCOLICA 0.33 L – 6 €
Non-alcoholic beer / Alkoholfreies Bier

DISTILLATI E AMARI / *SPIRITS & DIGESTIFS*
SPIRITUOSEN & KRÄUTERLIKÖRE

LIQUORI DIGESTIVI – 5 €
Liquors / Liköre

AMARI – 5 €
Bitters / Magenbitter

DISTILLATI – 6 €
Distillates / Spirituosen

DISTILLATI LUXURY – 9 € | 12 €
Luxury spirits / Edelbrände

CAFFETTERIA / *COFFEE / KAFFEE*

ESPRESSO O MACCHIATO – 1.5 €

DECAFFEINATO – 1.8 €

ORZO O GINSENG – 1.8 €

CAFFÈ CORRETTO – 2.2 €
Coffee with spirits / Kaffee mit Schuss

CAPPUCCINO – 2 €

CAFFÈ AMERICANO – 2 €

LATTE MACCHIATO – 2.5 €

TÈ E INFUSI – 4 €
Tea and Herbal teas / Tee und Kräutertee

INFORMAZIONI PER GLI OSPITI
INFORMATION FOR OUR GUESTS / GÄSTEINFORMATIONEN

Caro ospite, se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di consultare il nostro personale. Siamo a tua completa disposizione per consigliarti al meglio e garantirti un'esperienza sicura e piacevole.

Dear guest, if you suffer from any food allergies or intolerances, please inform our staff. We are happy to assist you in choosing the best dishes to meet your specific needs.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir beraten Sie gerne, um Ihnen ein sicheres und angenehmes Erlebnis zu ermöglichen.

LEGENDA ALLERGENI / *Allergen Legend / Allergenlegende*

1	Glutine	*Gluten*	*Gluten*
2	Crostacei	*Crustaceans*	*Krebstiere*
3	Uova	*Eggs*	*Eier*
4	Pesce	*Fish*	*Fisch*
5	Arachidi	*Peanuts*	*Erdnüsse*
6	Soia	*Soy*	*Soja*
7	Latte	*Milk*	*Milch*
8	Frutta a guscio	*Nuts*	*Schalenfrüchte*
9	Sedano	*Celery*	*Sellerie*
10	Senape	*Mustard*	*Senf*
11	Sesamo	*Sesame*	*Sesam*
12	Anidride solforosa	*Sulphites*	*Sulfite*
13	Lupini	*Lupin*	*Lupinen*
14	Molluschi	*Molluscs*	*Weichtiere*

***Il prodotto contrassegnato potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine**
Items marked may be frozen at origin / Die markierten Produkte können tiefgekühlt sein