

INCOMINCIO COSÍ / STARTER

FABIO A CASA

OSTRICHE „CREUSE“ CON SALSA AL LIMONE E MENTA 4,80 CADAUNA
OYSTERS WITH LIME AND MINT SALSA

MOZZARELLA DI BUFALA CON CAPONATA DI ZUCCA SICILIANA 17,50
BUFFALO MOZZARELLA WITH SICILIAN PUMPKIN CAPONATA

CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE 19,50
DEEP FRIED CALAMARI WITH LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS

TARTAR DI TONNO & AVOCADO 26,50
TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND CUCUMBER

CARPACCIO DI BRANZINO SELVATICO CON SALSA AL LIMONE & FOGLIE DI CAPPERI 24,50
SEA BASS CARPACCIO WITH LIMES & CAPER LEAVES

VITELLO TONNATO 19,50
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

FABIO ALL'OSTERIA

PASTA & FAGIOLI VENEZIANA 9,50
VENETIAN BEAN SOUP

CARPACCIO DI MAIALINO
TOSCANO COTTO CON CIPOLLE
DI TOROPEA AGRO DOLCE 17,50
CARPACCIO OF ROASTED SUCKLING PIG
WITH RED PICKLED TROPEA ONIONS

INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

INSALATA NIÇOISE 18,50
TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES,
GREEN BEANS AND BOILED EGG

INSALATA DI GAMBERETTI STUFATI
CON FAGIOLINI E CREMA
DI CANNELLINI 24,50
STEAMED SHRIMPS WITH BEAN SALAD
ON A WHITE CANNELLINI MOUSSE

INSALATA DI CESARE
& TAGLIATA DI PETTO
DI POLLO FREDDO 19,50
CESAR SALAD WITH ROCKET
WITH TAGLIATA OF THE CHICKEN BREAST

INSALATA DI CETRIOLI
CON QUINOA & ALGE 11,50
CUCUMBER SALAD WITH QUINOA
AND SEAWEED

VEGETARIANO / VEGETARIAN

ZUPPA DI POMODORO & CECI
CON PESTO GENOVESE 9,50
VEGETABLE-TOMATO SOUP
WITH CHICKPEAS AND GENOESE PESTO

STRACCIATELLA DI BURRATA
CON BARBABIETOLA,
FICHI & NOCI 22,50
STRACCIATELLA WITH RED BEET,
SWEET AND SOUR FIGS AND WALNUTS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,50
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH
PARMESAN CHEESE AND FIOR DI LATTE

CREMA DI CAVOLFIORE TARTUFATO
CON INSALATA DI SPINACI,
UOVO AFFOGATO
& TARTUFO NERO 22,50
MOUSSE OF TRUFFLED CAULIFLOWER
WITH MARINATED SPINACH SALAD,
POACHED EGG AND BLACK TRUFFLE

AUTUNNO / CUCINA LIGHT

CUORE DI CARCIOFI AL FOGOLAR
CON SEIRASS PIEMONTESE 18,50
GRILLED ARTICHOKE HEARTS
WITH PIEDMONTESE SEIRASS

POLIPO ALLA GRIGLIA
SU INSALATA DI LENTICCHIE
& YOGURT DI PECORA 19,50
GRILLED OCTOPUS ON LENTILSALAD
WITH SHEEP YOGURT

PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI CON RAGU DI CARNE & PATATE LESSE
CON SALSA VINO ROSSO AL BURRO 18,50
HOMEMADE TORTELLONI FILLED WITH MEAT RAGOUT AND COOKED POTATOS IN RED WINE BUTTER

REGINETTE FATTE IN CASA IN BIANCO CON MOSCARDINI STUFATI & ZUCCHINI 21,50
HOMEMADE REGINETTE WITH BRAISED BABY OCTOPUS AND ROASTED ZUCCHINI

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FORMAGGIO & PEPE 17,50
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH ASSORTED CHEESE AND BLACK PEPPER

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO & PARMIGIANO REGGIANO 19,50
RISOTTO OF TREVISAN RADDICCHIO AND PARMESAN

SECONDI

PESCE / FISH

FILETTO DI BRANZINO
CON FREGOLA SARDA PICCANTE
& CARCIOFI 35,50
SEA BASS FILET ON
SPICY SARDINIAN FREGOLE
AND GRILLED ARTICHOKE

STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
CON CUSCUS ALL'ARANCIA
& PUNTARELLE 35,50
GRILLED SWORDFISH STEAK WITH
ORANGE-COUSCOUS AND PUNTARELLE

GAMBERONI AL FOGOLAR
CON PATATE SCHIACCIATE & SUGHETTO
DI POMODORO ALLA LIVORNESE..... 36,50
GAMBERONI FROM THE FOGOLAR
WITH MASHED POTATOS
AND PICKLED TOMATOS LIVORNO STYLE

CARNE / MEAT

FEGATO ALLA VENEZIANA 28,50
LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS & MASHED POTATOS

PETTO DI POLLO CON
ZUCCA AL FORNO & CREMA
DI SESAMO TOSTATO 28,50
ROASTED CHICKEN BREAST
WITH PUMPKIN FROM THE OVEN
AND ROASTED SESAME

STINCO DI AGNELLO
CON POLENTEA
BIANCA ALLA SENAPE 34,50
STEWED LAMB SHANK
WITH RED WINE AND HERBS
ON WHITE MUSTARD-POLENTEA

FOGOLAR / VENETIAN CHAR-GRILLED OVEN

NO GRILLED DISHES FROM 5PM TILL 6PM

FILETTO DI MANZO 200 GR (ANGUS/BRASILE) 34,00
BEEF FILLET

RIB EYE 250 GR (ANGUS/URUGUAY) 29,50

COTOLETTA DI VITELLO 280 GR (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 31,50
VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL

BISTECCA DI CINTA SENESE 250 GR (CINTA SENESE/ITALIA) 29,00
SADDLE OF THE PORK

CONTORNI / SIDES

PATATE FRITTE 4,50
FRENCH FRIES

PATATE AL ROSMARINO 5,50
POTATOS WITH ROSEMARY

FAGIOLINI VERDI 6,50
GREEN BEANS

SPINACI 5,50
SPINACH

ZUCCHINI & POMODORI 6,50
GRILLED ZUCCHINI & TOMATOS

COVER CHARGE 3,50 – PRICES IN EURO INCL. ALL TAXES

GLADLY WE CAN PROVIDE INFORMATION ABOUT ALLERGENIC INGREDIENTS IN OUR DISHES

