

## INCOMINCIO COSÌ / STARTER

### FABIO A CASA

BRODO DI BUE E AGNOLOTTI ..... 10,50  
CLEAR OXTAIL SOUP WITH HOMEMADE AGNOLOTTI

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

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

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

INSALATA DI CESARE ALLA „FABIOS“  
CON POLPETTE DI POLLO  
& PANCETTA ..... 19,50  
CESAR SALAD „FABIOS“  
WITH ROCKET, CHICKEN POLPETTE  
AND CRUNCHY PANCETTA

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



### VEGETARIANO / VEGETARIAN

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

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

## PRIMI

### PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI CON GRANCHIO REALE & BURRO AL LIMONE ..... 28,50  
HOMEMADE CAPPELLACCI FILLED WITH KING CRAB IN LEMON BUTTER

REGINETTE FATTE IN CASA CON SUGO DI CINGHIALE AL ROSMARINO..... 19,50  
HOMEMADE REGINETTE WITH SUGO OF WILD BOAR AND ROSEMARY

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 CANNELLINI  
AL ROSMARINO & SOPPRESSATA ..... 35,50  
SEA BASS FILLET WITH CANNELLINI BEANS,  
ROSEMARY AND SOPPRESSATA

FILETTO DI MERLUZZO  
CON PATATE SCHIACCIATE,  
CAPPERI, MANDORLE  
& POMODORINI SECCHI ..... 33,00  
CODFISH FILLET ON MASHED POTATOS,  
CAPERS, ALMONDS & DRIED TOMATOS

LUCCIOPERCA ARROSTO  
CON CARCIOFI ALLO ZAFFERANO  
& GNOCCHI DI MELANZANE..... 33,50  
ROASTED PIKEPERCH WITH ARTICHOKE  
IN SAFFRON STOCK AND EGGPLANT GNOCCHI

### CARNE / MEAT

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

PETTO DI POLLO CON  
CAVOLO NERO, CUSCUS  
& NOCIOLLE PIEMONTESI ..... 28,50  
ROASTED CHICKEN BREAST  
WITH BLACK KALE, COUSCOUS  
AND PIEDMONTESE HAZELNUTS

FILETTO DI CERVO  
CON TOPINAMBUR AL FOGOLAR  
& FINFERLI ..... 34,50  
FILLET OF VENISON  
WITH TOPINAMBUR FROM THE OVEN  
AND CHANTERELLES

### 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