

INCOMINCIO COSÍ / STARTER

FABIO A CASA

BRODO DI BUE E AGNOLOTTI 10,50
KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN AGNOLOTTI

OSTRICHE „CREUSE“ CON SALSA AL LIMONE E MENTA 4,80 PRO STÜCK
AUSTERN „CREUSE“ MIT SALSA VON DER LIMETTE UND MINZE

CARCIOFO AL FOGOLAR CON MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI CECI & BASILICO 18,50
ARTISCHOCKENHERZ VOM JOSPER GEFÜLLT MIT BÜFFELMOZZARELLA AUF KICHERERBSSENCREME UND BASILIKUM

CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE 19,50
FRITTIERTE CALAMARI MIT LIMONENDIP UND GRÜNEN CHILISCHOTEN

TARTAR DI TONNO & AVOCADO 26,50
THUNFISCH-TARTAR AUF AVOCADO UND GURKENTARTAR

VITELLO TONNATO 19,50
DÜNN AUFGESCHNITTENES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

FABIO ALL'OSTERIA

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA VENEZIANA
& CROSTINI CON ASIAGO 9,50
VENEZIANISCHE ZWIEBELSUPPE
MIT CROSTINI UND ASIAGO-KÄSE

COTECHINO AL FORNO CON LENTICCHIE
& SALSA DI SENAPE 16,50
COTECHINO AUS DEM OFEN
MIT LINSEN UND SENFMAYONNAISE

INSALATA & ERBE / SALATE & KRÄUTER

INSALATA NIÇOISE 18,50
THUNFISCHSALAT MIT SARDELLEN, OLIVEN,
GRÜNEN BOHNEN UND GEKOCHTEM EI

INSALATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE
CON RISO NERO, ALGHE
& ERBE AROMATICHE 24,50
SALAT VON GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN
UND MEERESFISCHEN AUF MARINIERTEM
SCHWARZEN REIS, ALGEN UND KRÄUTERN

INSALATA DI BARBABIETOLA
& CERILO CON ROASTBEEF
E RICOTTA AFFUMICATA 19,50
SALAT VON ROTEN RÜBEN UND CERILO
MIT MARINIERTEM ROASTBEEF
UND GERÄUCHERTER RICOTTA

INSALATA DI CAVOLETTI DI
BRUXELLES CON MANDORLE ARROSTITE
& DRAGONCELLO 13,50
SÜSS-SAUER MARINIERTER KOHLSPROSSENSALAT
MIT GERÖSTETEN MANDELN UND ESTRAGON

INSALATA DI CETRIOLI
CON QUINOA & ALGHE 11,50
GURKENSALAT MIT QUINOA
UND MEERESALGEN



VEGETARIANO / VEGETARISCH

STRACCIATELLA DI BURRATA
CON PURÈ DI PATATA DOLCE
& INSALATA DI POMELO 18,50
STRACCIATELLA MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE
UND POMELOSALAT

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,50
GRATINIERTES MELANZANI
GEFÜLLT MIT PARMESAN UND FIOR DI LATTE

CREMA DI CAVOLFIORE TARTUFATO
CON INSALATA DI SPINACI,
UOVO AFFOGATO
& TARTUFO NERO 22,50
CREME VOM GETRÜFFELTEN KARFIOL
MIT MARINIERTEM SPINATSALAT, POCHIERTEM EI
UND SCHWARZEM TRÜFFEL

CUCINA INVERNO

RADICCHIO ALLA GRIGLIA
CON SALSA ALLO ZAFFERANO
& SCAGLIE DI PARMIGIANO 16,50
GEGRILLTER RADICCHIO AUF EINER SAFRANCREME
UND GEHOBELTEM PARMESAN

CALAMARI RIPIENI CON PANZANELLA
SICILIANA E PASSATA DI VERDURE
ALLA GRIGLIA 16,50
CALAMARI GEFÜLLT MIT SIZILIANISCHEM PANZANELLA
AUF PASSIERTEM GEGRILLTEN GEMÜSE

PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI CON CARNE DI VITELLO BRASATO & ERBE AROMATICHE
CON BURRO AL LIMONE E SALVIA 18,50
HAUSGEMACHTE TORTELLONI GEFÜLLT MIT GESCHMORTEM KALBFLEISCH UND KRÄUTERN AUF EINER ZITRONENBUTTER UND SALBEI

PACCHERI DI GRAGNANO CON MOSCARDINI STUFATI ALL'AMARONE E RUCOLA 22,50
PACCHERI AUS GRAGNANO MIT GESCHMORTEM BABYOKTOPUS IN AMARONE UND RUCOLA

GNOCCHI DI RICOTTA FRESCA FATTI IN CASA CON PESTO SICILIANO AL PISTACCHIO & BASILICO 17,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS FRISCHER RICOTTA AUF SIZILIANISCHEM PESTO VON PISTAZIEN UND BASILIKUM

RISOTTO AL TARTUFO NERO & CRESCENZA PIEMONTESE 28,50
RISOTTO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND CRESCENZA AUS PIEMONT

SECONDI

PESCE / FISCH

STEAK DI PESCE SPADA AL FOGOLAR
CON CUSCUS AL PEPERONCINO, FIORI DI
CAPPERI & ZUCCHINE FINE FRITTE 34,50
GEGRILLTES SCHWERTFISCHSTEAK
MIT COUSCOUS, PEPERONCINO, KAPERNBLÜTEN
UND KNUSPRIGEN DÜNNEN ZUCCHINI

FILETTO DI LUCCIOPERCA CON
LARDO DI COLONNATA, CARCIOFI,
POMODORINI & OLIVE TAGGIASCE 34,50
GEBRATENES FILET VOM ZANDER MIT LARDO DI COLONNATA
AUF GESCHMORTEN ARTISCHOCKEN
MIT POMODORINI UND TAGGIA OLIVEN

POLIPO ALLA GRIGLIA
CON PATATE SCHIACCIATE,
BRODO DI PESCE & PIMENTOS 29,50
GEGRILLTER OKTOPUS AUF GESTAMPFTEN KARTOFFELN
MIT MEERESFISCHFOND UND GEGRILLTEN PIMENTOS

CARNE / FLEISCH

FEGATO ALLA VENEZIANA 28,50
KALBSLEBER MIT WEISSEM ZWIEBEL
& KARTOFFELPÜREE

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SEIRASS
ALLE ERBE & CIME DI RAPA
CON NOCCIOLE PIEMONTESI 29,50
GEBRATENE HÜHNERBRUST
GEFÜLLT MIT KRÄUTERSEIRASS AUF WILDEM BROKKOLI
MIT PIEMONTESISCHEN HASELNÜSSEN

OSSOBUCO DI AGNELLO STUFATO
ALLO SPUMANTE & ROSMARINO CON
CREMA DI POLENTA BIANCA 31,50
GESCHMORTES LAMMOSSOBUCO
MIT SPUMANTE UND ROSMARIN
AUF CREMIGER WEISSER POLENTA

FOGOLAR / HOLZKOHLENGRILL

KEINE GRILLGERICHTE ZWISCHEN 17 UND 18 UHR

FILETTO DI MANZO 200 GR (SIMMENTAL/AUSTRIA) 34,00
FILET VOM RIND (SIMMENTAL/ÖSTERREICH)

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

COTOLETTA DI VITELLO 280 GR (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 31,50
KALBSKOTELETT MIT ROSMARIN & OLIVENÖL (SCHWARZBUNTE/ÖSTERREICH)

BISTECCA DI CINTA SENESE 250 GR (CINTA SENESE/ITALIA) 29,00
SCHWEINERÜCKEN (CINTA SENESE/TOSKANA ITALIEN)

CONTORNI / BEILAGEN

PATATE FRITTE 4,50
POMMES

PATATE AL ROSMARINO 5,50
ROSMARINKARTOFFELN

FAGIOLINI VERDI 6,50
GRÜNE BOHNEN

SPINACI 5,50
SPINAT

ZUCCHINI & POMODORI 6,50
GEGRILLTE ZUCCHINI & TOMATEN

COUVERT 3,50 - PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN
GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN