

## 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 EACH  
OYSTERS WITH LIME AND MINT SALSA

CARCIOFO AL FOGOLAR CON MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI CECI & BASILICO ..... 18,50  
GRILLED ARTICHOKE HEART FILLED WITH BUFFALO MOZZARELLA ON CHICKPEAMOUSSE AND BASIL

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

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA VENEZIANA  
& CROSTINI CON ASIAGO ..... 9,50  
VENETIAN ONION SOUP  
WITH CROSTINI AND ASIAGO CHEESE

COTECHINO AL FORNO CON LENTICCHIE  
& SALSA DI SENAPE .....16,50  
COTECHINO FROM THE OVEN  
WITH LENTILS AND MUSTARD MAYONNAISE

### INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

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

INSALATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE  
CON RISO NERO, ALGHE  
& ERBE AROMATICHE ..... 24,50  
SALAD OF MIXED SALTWATER FISH  
AND SEAFOOD ON MARINATED  
BLACK RICE, SEAWEED AND HERBS

INSALATA DI BARBABIETOLA  
& CERILO CON ROASTBEEF  
E RICOTTA AFFUMICATA ..... 19,50  
SALAD OF BEETROOT AND CERILO  
WITH MARINATED ROASTBEEF  
AND SMOKED RICOTTA

INSALATA DI CAVOLETTI DI  
BRUXELLES CON MANDORLE ARROSTITE  
& DRAGONCELLO ..... 13,50  
SWEET AND SOUR MARINATED BRUSSEL SPROUT  
SALAD WITH ROASTED ALMONDS AND TARRAGON

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



### VEGETARIANO / VEGETARIAN

STRACCIATELLA DI BURRATA  
CON PURÈ DI PATATA DOLCE  
& INSALATA DI POMELO ..... 18,50  
STRACCIATELLA WITH MASHED SWEETPOTATOS  
AND POMELO SALAD

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

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

### CUCINA INVERNO

RADICCHIO ALLA GRIGLIA  
CON SALSA ALLO ZAFFERANO  
& SCAGLIE DI PARMIGIANO ..... 16,50  
GRILLED RADICCHIO WITH SAFRANMOUSSE  
AND PARMESAN SHAVINGS

CALAMARI RIPIENI CON PANZANELLA  
SICILIANA E PASSATA DI VERDURE  
ALLA GRIGLIA ..... 16,50  
CALAMARI FILLED WITH SICILIAN PANZANELLA  
ON STRAINED GRILLED VEGETABLES

## 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  
HOMEMADE TORTELLONI FILLED WITH BRAISED VEAL AND HERBS ON LEMON BUTTER AND SAGE

PACCHERI DI GRAGNANO CON MOSCARDINI STUFATI ALL'AMARONE E RUCOLA ..... 22,50  
PACCHERI FROM GRAGNANO WITH BRAISED BABY OCTOPUS IN AMARONE AND RUCOLA

GNOCCHI DI RICOTTA FRESCA FATTI IN CASA CON PESTO SICILIANO AL PISTACCHIO & BASILICO..... 17,50  
HOMEMADE GNOCCHI FROM FRESH RICOTTA ON SICILIAN PESTO OF PISTACHIOS AND BASIL

RISOTTO AL TARTUFO NERO & CRESCENZA PIEMONTESE ..... 28,50  
RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE AND CRESCENZA FROM PIEDMONT

## SECONDI

### PESCE / FISH

STEAK DI PESCE SPADA AL FOGOLAR  
CON CUSCUS AL PEPERONCINO, FIORI DI  
CAPPERI & ZUCCHINE FINE FRITTE ..... 34,50  
GRILLED SWORDFISH STEAK  
WITH COUSCOUS, PEPERONCINO, CAPERS,  
AND CRISPY THIN ZUCCHINI

FILETTO DI LUCCIOPERCA CON  
LARDO DI COLONNATA, CARCIOFI,  
POMODORINI & OLIVE TAGGIASCE ..... 34,50  
ROASTED PIKEPERCH FILLET WITH LARDO DI  
COLONNATA ON BRAISED ARTICHOKE  
WITH POMODORINI AND TAGGIA OLIVES

POLIPO ALLA GRIGLIA  
CON PATATE SCHIACCIATE,  
BRODO DI PESCE & PIMENTOS ..... 29,50  
GRILLED OCTOPUS ON MASHED POTATOS WITH  
SALTWATER FISH STOCK AND GRILLED PIMENTOS

### CARNE / MEAT

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

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SEIRASS  
ALLE ERBE & CIME DI RAPA  
CON NOCCIOLE PIEMONTESE ..... 29,50  
ROASTED CHICKEN BREAST FILLED WITH  
SEIRASS AND HERBS, ON WILD BROCCOLI  
WITH PIEDMONTESE HAZELNUTS

OSSOBUCCO DI AGNELLO STUFATO  
ALLO SPUMANTE & ROSMARINO CON  
CREMA DI POLENTA BIANCA ..... 31,50  
BRAISED LAMB OSSO BUCO  
WITH SPUMANTE AND ROSEMARY  
ON CREAMY WHITE POLENTA

### FOGOLAR / VENETIAN CHAR-GRILLED OVEN

NO GRILLED DISHES FROM 5PM TILL 6PM

FILETTO DI MANZO 200 GR (SIMMENTAL/AUSTRIA) ..... 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