

INCOMINCIO COSÍ / STARTER

FABIO A CASA

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

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CARCIOFI & RICOTTA DOLCE 24,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN UND SÜSSER, GETROCKNETER RICOTTA

MOZZARELLA DI BUFALA CON INSALATA DI PANZANELLA & POMODORO SAN MARZANO 18,50
BÜFFELMOZZARELLA AUF TOSKANISCHEM BROTSALAT UND SAN MARZANO TOMATEN

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

INSALATA DI POLIPO
CON PATATE LESSE CONDITE..... 19,50
OKTOPUSSALAT AUF KARTOFFELN
MIT LIMETTEN, KRÄUTER UND OLIVENÖL MARINIERT

FREGOLA SARDA CON MOLLUSCHI
DI MARE, PESCE & GAMBERONI26,50
GERÄUCHERTE FREGOLA AUS SARDINIEN
MIT MEERESMUSCHELN, FISCH UND GAMBERONI

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
& CERIOLO CON ROASTBEEF
E RICOTTA AFFUMICATA 19,50
SALAT VON ROTEN RÜBEN UND CERIOLO
MIT MARINIERTEM ROASTBEEF
UND GERÄUCHERTER RICOTTA

INSALATA DI ASPARAGI E FAGIOLINI VERDI
CON NOCI & DRAGONCELLO 16,50
SALAT VON GRÜNEM SPARGEL UND BOHNEN
MIT HASELNÜSSEN UND ESTRAGON

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



PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON VERDURE AL FOGOLAR & MASCARPONE, BURRO ALLA MENTA..... 16,50
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT GEMÜSE VOM FOGOLAR UND MASCARPONE IN MINZBUTTER

MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE 18,50
HAUSGEMACHTE MALTAGLIATI PASTICCIATI BOLOGNESER ART

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 ALL'ASPARAGI BIANCHI CON ROBIOLA DOLCE PIEMONTESE 22,50
RISOTTO MIT WEISSEM SPARGEL UND ROBIOLA AUS PIEMONT

SECONDI

PESCE / FISCH

STEAK DI PESCE SPADA AL FOGOLAR
CON MELANZANI BIANCHE, PIMENTOS
E FIORI DI CAPPERI 34,50
GEGRILLTES SCHWERTFISCHSTEAK
MIT WEISSEN MELANZANI, PIMENTOS
UND KAPERN

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON
PATATE AL POMODORO & ERBE 35,50
FILET VOM WILDFANG-WOLFSBARSCH
MIT IM OFEN GEBRATENEN KARTOFFELN,
TOMATEN UND KRÄUTERN

CALAMARI RIPIENI CON PANE CARASAU
SARDO PICCANTE, UN SUGHETTO
NERO DI SEPIA & RUCOLA..... 26,50
CALAMARI GEFÜLLT MIT PIKANTEM SARDISCHEM BROT
AUF EINER SCHWARZEN SEPIA-RUCOLA SAUCE

CARNE / FLEISCH

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

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SEIRASS
ALL'AGLIO ORSINO & ASPARAGI,
PISELLI E ZUCCHINE 29,50
GEBRATENE HÜHNERBRUST
GEFÜLLT MIT BÄRLAUCHSEIRASS AUF
GRÜNEM SPARGEL, ERBSEN UND ZUCCHINI

CARRÉ DI AGNELLO CON
CARDONCELLI SELVATICI,
POMODORI SECCHI
& PATATE AL ROSMARINO 34,50
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
MIT CARDONCELLI SELVATICI, GETROCKNETEN
TOMATEN UND ROSMARINKARTOFFELN

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