

INCOMINCIO COSÌ / STARTER

FABIO A CASA

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

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CARCIOFI & RICOTTA DOLCE 24,50
CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH ROASTED ARTICHOKE AND SWEET, DRIED RICOTTA

MOZZARELLA DI BUFALA CON INSALATA DI PANZANELLA & POMODORO SAN MARZANO 18,50
BUFFALO MOZZARELLA ON TUSCAN BREAD SALAD AND SAN MARZANO TOMATOES

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

INSALATA DI POLIPO
CON PATATE LESSE CONDITE..... 19,50
OCTOPUSSALAD ON POTATOS
MARINATED WITH LIME, HERBS AND OLIVE OIL

FREGOLA SARDA CON MOLLUSCHI
DI MARE, PESCE & GAMBERONI26,50
SARDINIAN FREGOLA WITH CLAMS,
FISH AND GAMBERONI

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
& CERIOLO CON ROASTBEEF
E RICOTTA AFFUMICATA 19,50
SALAD OF BEETROOT AND CERIOLO
WITH MARINATED ROASTBEEF
AND SMOKED RICOTTA

INSALATA DI ASPARAGI E FAGIOLINI VERDI
CON NOCI & DRAGONCELLO 16,50
SALAD OF GREEN ASPARAGUS AND BEANS
WITH HAZELNUTS 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 SWEETPOTATOES
AND POMELO SALAD

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

FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI ALLA
RICOTTA DOLCE CON SUGHETTO
AL POMODORO 16,50
BAKED ZUCCHINI BLOSSOM
FILLED WITH RICOTTA ON TOMATO SUGO

CUCINA PRIMAVERA

UOVO AL PARMIGIANO CON
CREMA DI PISELLI & SPINACI 14,50
BAKED PARMESAN EGG ON PEA CREAM
AND MARINATED SPINACH

ASPARAGI BIANCHI AL CARTOCCIO
CON BURRO FONDENTE
& PARMIGIANO REGGIANO 19,50
WHITE ASPARAGUS BAKED IN FOIL
WITH MELTED BUTTER
AND PARMESAN SHAVINGS

PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON VERDURE AL FOGOLAR & MASCARPONE, BURRO ALLA MENTA..... 16,50
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VEGETABLES ROASTED IN THE OVEN AND MASCARPONE CHEESE ON MINT BUTTER

MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE 18,50
HOMEMADE MALTAGLIATI PASTICCIATI BOLOGNESE

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 ALL'ASPARAGI BIANCHI CON ROBIOLA DOLCE PIEMONTESE 22,50
RISOTTO WITH WHITE ASPARAGUS AND SWEET ROBIOLA FROM PIEDMONT

SECONDI

PESCE / FISH

STEAK DI PESCE SPADA AL FOGOLAR
CON MELANZANI BIANCHE, PIMENTOS
E FIORI DI CAPPERI 34,50
GRILLED SWORDFISH STEAK
WITH WHITE EGGPLANT, PIMENTOS
AND CAPERS

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON
PATATE AL POMODORO & ERBE 35,50
SEA BASS FILLET WITH POTATOES,
TOMATOES AND HERBS
ROASTED IN THE OVEN

CALAMARI RIPIENI CON PANE CARASAU
SARDO PICCANTE, UN SUGHETTO
NERO DI SEPIA & RUCOLA..... 26,50
CALAMARI FILLED WITH SARDINIAN BREAD
AND ON A BLACK SEPIA-RUCOLA SAUCE

CARNE / MEAT

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

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SEIRASS
ALL'AGLIO ORSINO & ASPARAGI,
PISELLI E ZUCCHINE 29,50
ROASTED CHICKEN BREAST FILLED WITH
SEIRASS AND WILD GARLIC,
ON GREEN ASPARAGUS, PEAS AND ZUCCHINI

CARRÉ DI AGNELLO CON
CARDONCELLI SELVATICI,
POMODORI SECCHI
& PATATE AL ROSMARINO 34,50
ROASTED SADDLE OF THE LAMB
WITH CARDONCELLI SELVATICI, DRIED TOMATOES
AND POTATOES WITH ROSEMARY

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
POTATOES WITH ROSEMARY

FAGIOLINI VERDI 6,50
GREEN BEANS

SPINACI 5,50
SPINACH

ZUCCHINI & POMODORI 6,50
GRILLED ZUCCHINI & TOMATOES

COVER CHARGE 3,50 - PRICES IN EURO INCL. ALL TAXES
GLADLY WE CAN PROVIDE INFORMATION ABOUT ALLERGENIC INGREDIENTS IN OUR DISHES