

## INCOMINCIO COSÌ / STARTER

### FABIO A CASA

ZUPPA DI VERDURE CON PASSATELLI ..... 10,50  
VEGETABLE SOUP WITH PASSATELLI FROM ROMAGNA

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CARCIOFI & SEIRASS 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

CARNE CRUDA DI VITELLO CON TARTAR DI VERDURE E PANE TOSTATO & CREMA DI RICOTTA ..... 21,00  
VEAL TARTAR WITH VEGETABLES AND TOASTED BREAD ON RICOTTA CREAM

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

### FABIO ALL'OSTERIA

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

PAPPA AL POMODORO  
E BASILICO ..... 9,50  
TUSCAN TOMATO BREAD SOUP  
WITH BASIL

### INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

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

INSALATA DI MELANZANE  
E CECCI CON POMODORINI  
& YOGURT AL LIMONE ..... 13,50  
SALAD OF EGGPLANT, CHICKPEAS  
AND VARIED TOMATOES  
WITH LEMON YOGURT

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 & ALGHE ..... 11,50  
CUCUMBER SALAD WITH QUINOA  
AND SEAWEED



### VEGETARIANO / VEGETARIAN

STRACCIATELLA DI BURRATA  
CON FINFERLI & RUCOLA ..... 19,50  
STRACCIATELLA WITH ROASTED  
CHANTERELLES AND ROCKET

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

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

### CUCINA ESTATE

PISELLI E BULGUR AL VAPORE  
CON GAMBERI TIEPEDI ..... 24,50  
MARINATED BULGUR WITH PEAS  
AND TEPID PRAWNS

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

BRANZINO CRUDO TAGLIATO FINO  
CON SALSA DI POMODORI SECCHI  
& ALGHE PASSPIER ..... 26,50  
RAW MARINATED SEA BASS  
WITH VINAIGRETTE OF DRIED TOMATOES  
AND PASSEPIERRE ALGAE

## PRIMI

### PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLINI FATTI IN CASA RIPIENI DI SALSICCIA E STRACCHINO CON BURRO ALLA MAGGIORANA ..... 18,50  
HOMEMADE RAVIOLINI FILLED WITH SALSICCIA AND STRACCHINO ON MARJORAM BUTTER

STROZZAPRETI FATTI IN CASA CACIO & PEPE ..... 17,50  
HOMEMADE STROZZAPRETTI WITH PECORINO AND BLACK PEPPER

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO ..... 22,50  
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH CLAMS AND PROSECCO

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

## SECONDI

### PESCE / FISH

FILETTO DI SOGLIOLA AL BURRO  
CON PURÈ DI PATATE AL ZAFFERANO  
& CARCIOFI ..... 38,50  
SOLE FILLET ROASTED IN BUTTER WITH  
SAFFRON-POTATO PUREE AND ARTICHOKE

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA  
CON GERMOGLI DI ZUCCA, GNOCCHETTI  
& PASSATA DI VERDURE ..... 35,50  
SEA BASS FILLET WITH  
PUMPKIN SPROUTS AND GNOCCHI  
IN VEGETABLE STOCK

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 CON PATATE  
DOLCI SCHIACCIATE  
& FINFERLI AROSTO ..... 29,50  
ROASTED CHICKEN BREAST  
WITH MASHED SWEETPOTATOES  
AND ROASTED CHANTERELLES

CARRÉ DI AGNELLO CON  
TALLI D'AGLIO, POMODORI SECCHI  
& PATATE AL ROSMARINO ..... 34,50  
ROASTED SADDLE OF THE LAMB  
WITH TALLI D'AGLIO, 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