

## INCOMINCIO COSÌ / STARTER

### FABIO A CASA

ZUPPA UMBRA DI LENTICCHIE E LEGUMI ..... 11,50  
UMBRIAN LENTIL VEGETABLE SOUP

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 FILETTI DI RAPE ROSSE E SPINACI ..... 18,50  
BUFFALO MOZZARELLA WITH THINLY SLICED BEETROOT AND MARINATED SPINACH

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

PORCHETTA FREDDA DI LANGHIRANO  
CON FOCACCIA BIANCA  
AL ROSMARINO ..... 17,50  
OVEN ROASTED SUCKLING PIG WITH HERBS  
AND WHITE ROSEMARY FOCACCIA

ARANCINI DI RISO ALLO ZAFFERANO,  
RAGÙ DI VITELLO, MOZZARELLA  
E TARTAR DI POMODORI ..... 16,50  
CRISPY RICEBALLS  
FILLED WITH VEAL SUGO AND MOZZARELLA

### INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

INSALATA NIÇOISE ..... 19,00  
TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES,  
GREEN BEANS AND BOILED EGG

INSALATA DI SEPPIA CON  
FINOCCHIO TAGLIATO FINE  
E PESTO GENOVESE ..... 19,50  
SEPIA SALAD WITH THINLY SLICED,  
MARINATED FENNEL  
AND GENOESE PESTO

INSALATA DI FAGIOLINI MISTI  
CON VERDURE E NOCI ..... 16,50  
SALAD OF MIXED BEANS  
WITH BROCCOLI AND HAZELNUTS

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



### VEGETARIANO / VEGETARIAN

STRACCIATELLA DI BURRATA  
CON ZUCCA GIALLA  
AL FORNO E FICHI ..... 19,50  
STRACCIATELLA WITH  
OVEN ROASTED PUMPKIN AND FIGS

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

POLENTA ALLA GRIGLIA CON TALEGGIO  
AI FUNGHI D'AUTUNNO ..... 19,50  
GRILLED POLENTA WITH TALEGGIO  
AND AUTUMNAL MUSHROOMS

### CUCINA AUTUNNO

INSALATA DI PESCE CON  
SPAGHETTINI DI ZUCCHINI  
E CREMA ALLE ERBE ..... 26,50  
FISH SALAD WITH RAW ZUCCHINI SPAGHETTI  
AND CREAM OF HERBS

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

CARPACCIO DI POLIPO  
CON CREMA DI PEPPERONI  
ROSSI SPICY ..... 22,50  
CARPACCIO OF OCTOPUS  
WITH SPICY RED PAPRIKA CREAM

## PRIMI

### PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

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

LINGUINE DI GRANO MANCINI DURO CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO ..... 22,50  
LINGUINE WITH CLAMS AND PROSECCO

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON POMODORO E ZUCCHINE FRITTE ..... 16,50  
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH TOMATOES AND FRIED ZUCCHINI

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO & PARMIGIANO REGGIANO ..... 22,50  
RISOTTO OF TREVISAN RADDICCHIO AND PARMESAN

## SECONDI

### PESCE / FISH

STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA  
CON MELANZANE STUFATE  
E POMODORINI ..... 36,50  
GRILLED SWORDFISH STEAK WITH  
BRAISED EGGPLANT AND TOMATOES

FILETTO DI BRANZINO CON CANNELLINI  
AL ROSMARINO & SOPPRESSATA ..... 36,50  
SEA BASS FILLET WITH CANNELLINI BEANS,  
ROSEMARY AND SOPPRESSATA

GUAZZETTO LIGURE  
& PANE TOSTATO ..... 32,50  
LIGURIAN FISH STEW  
WITH TOASTED GENOVESE BREAD  
AND SAFFRON CREAM

### CARNE / MEAT

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

PETTO DI POLLO CON CREMA DI  
CAVOLFIOR, MANDORLE E BROCCOLI  
SELVATICI AL FORNO ..... 29,50  
ROASTED CHICKEN BREAST WITH  
CREAM OF CAULIFLOWER, ALMONDS  
AND WILD BROCCOLI FROM THE OVEN

FILETTO DI CAPRIOLO  
CON ZUCCA, RAPE DI CHIOGGIA  
& CASTAGNE ..... 34,50  
ROASTED SADDLE OF VENISON  
WITH PUMPKIN, ROOTS FROM CHIOGGIA  
AND CHESTNUT

### 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