

INCOMINCIO COSÌ / STARTER

FABIO A CASA

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

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL PESTO GENOVESE CON CHIPS AL PARMIGIANO 24,50
CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH GENOESE PESTO AND PARMESAN CHIPS

MOZZARELLA DI BUFALA CON LENTICCHIE E YOGURT AL LIMONE 18,50
BUFFALO MOZZARELLA WITH MARINATED LENTILS AND LEMON YOGURT

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

OSSOBUCO CON
POLENTA AL ROSMARINO 28,50
BRAISED KNUCKLE OF VEAL
WITH ROSEMARY POLENTA

PASTA E FAGIOLI VENEZIANA 10,50
VENETIAN BEAN SOUP

INSALATA & ERBE / SALADS & HERBS

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

TAGLIATA DI POLLO, COTTO
ALLA CESARE
CON INSALATA ROMANA 19,00
TAGLIATA OF FILLED CHICKEN BREAST
WITH ROMAINE LETTUCE
CAESAR STYLE

INSALATA DI CARCIOFI
AL LIMONE & RICOTTA
DOLCE STAGIONATO 17,50
RAW MARINATED ARTICHOKE SALAD
WITH LEMON AND RIPENED RICOTTA

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



VEGETARIANO / VEGETARIAN

STRACCIATELLA DI BURRATA
CON CREMA DI CAROTA VIOLA
& ZUCCHINI AL FOGOLAR 19,50
STRACCIATELLA WITH CARROT CREAM
AND ZUCCHINI FROM THE VENETIAN
CHAR-GRILLED OVEN

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

CAVOLFIORRE AL FORNO CON
CREMA DI FORMAGGI PIEMONTESI
& TARTUFO NERO 22,50
CAULIFLOWER FROM THE OVEN
ON CREAM OF CHEESE FROM THE PIEDMONT
AND BLACK TRUFFLE

CUCINA INVERNO

FREGOLA SARDA
CON MOLLUSCHI DI MARE
& PESCE 28,50
SARDINIAN FREGOLA
WITH CLAMS AND FISH

CANNELLONI DI CRESPELLE
RIPIENE AI SPINACI E RICOTTA
CON PARMIGIANO GRATINATO 18,50
CRESPELLE CANNELLONI
FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA,
GRATINATED WITH PARMESAN

POLIPO ALLA GRIGLIA
CON SALSA DI CHORIZO
& FAGIOLINI VERDI 22,50
GRILLED OCTOPUS WITH
CHORIZOCREAM AND GREEN BEANS

PRIMI

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON SEIRASS PIEMONTESE AL BURRO DI SALVIA 16,50
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH PIEDMONTESE SEIRASS IN SAGE BUTTER

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

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON POMODORO & RUCOLA 17,50
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH TOMATOES AND ROCKET

RISOTTO AL LIMONE E SPUMANTE CON MOSCARDINI STUFATI 22,50
LEMON RISOTTO WITH PROSECCO AND BRAISED BABY OCTOPUS

SECONDI

PESCE / FISH

FILETTO DI HALIBUT
CON CREMA DI CECI, CARCIOFI
& FONDO DI POMODORO 36,50
HALIBUT FILLET WITH CHICK PEAS,
ARTICHOKES AND TOMATO STOCK

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO
CON PATATE, ZUCCHINI
& SALSA DI RUCOLA 36,50
SEA BASS FILLET WITH OVEN-ROASTED
POTATOES AND ROCKET SAUCE

LUCCIOPERCA ARROSTO
CON RAPE ROSSO, NOCI
& VINAIGRETTE DI ARANCIA 34,50
ROASTED PIKEPERCH WITH BEETROOT,
HAZELNUTS AND ORANGE VINAIGRETTE

CARNE / MEAT

FEGATO ALLA VENEZIANA 29,00
LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS
& MASHED POTATOES

PETTO DI POLLO CON TOPINAMBUR
AL FOGOLAR & RADICCHIO ROSSO
TREVIGIANO..... 29,50
ROASTED CHICKEN BERAST
WITH TOPINAMBUR FROM THE OVEN
AND RADICCHIO FROM TREVISO

CARRÉ DI AGNELLO,
PIMENTO RIPIENI CON PANE
CARASAU PICCANTE 34,50
ROASTED SADDLE OF THE LAMB
AND PAPRIKA FILLED
WITH SPICY BREAD

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