

## PER TE • *OUR CLASSICS*

<b>VITELLO TONNATO</b> Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce	28	<b>CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE</b> Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers	31
<b>BRODO DI BUE E CAPPELLETTI BOLOGNESI CON CARNE DI MANZO</b> Oxtail consommé with Cappelletti filled with beef	20	<b>TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI &amp; PANE CARASAU SARDO</b> Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread	39
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA CACIO E PEPE FREDDA &amp; FAGIOLINI VERDI</b> Carpaccio of beef fillet with Pecorino pepper cream and green beans	49	<b>STRACCIATELLA PUGLIESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA &amp; CREMA DI MELANZANE</b> Stracciatella from Puglia on grilled vegetables and eggplant cream	34

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>PASTA E FAGIOLI ALLA VENEZIANA CON LARDO DI COLONNATA</b> Venetian bean soup with Lardo di Colonnata	26
<b>LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA AL ROSMARINO</b> Homemade Lasagna with Bolognese ragout and rosemary béchamel	38
<b>GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO CON CREMA DI POLENTA GIALLA</b> Veal cheek braised in Barolo with creamy yellow polenta	42

## SOLO MARE

<b>ZUPPA DI PESCE CON PASTA SARDA &amp; ZAFFERANO</b> Fish soup with Sardinian pasta and saffron	39
<b>INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA</b> Lukewarm (Arctic sea) shrimp salad with pomelo, seaweed and mint	44
<b>CEVICHE MEDITERRANEA DI CAPESANTE CON LIMONE DI AMALFI, AGLIO GIOVANE &amp; SEMI DI SOIA</b> Mediterranean scallop ceviche with Amalfi lemon, young leeks and soybeans	42

## INSALATA & ERBE *SALADS & HERBS*

<b>INSALATA NIÇOISE</b> Tuna salad with potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg	29
<b>INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA &amp; CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO</b> Caesar salad with cold, thinly sliced chicken fillet, caper flowers, Pancetta and chips of Tramezzini bread	29
<b>INSALATA DI CAVOLETTI DI BRUXELLES AL FORNO CON CREMA DI NOCI E RICOTTA FRESCA</b> Salad of cabbage sprouts, fried in the oven, with nut cream and fresh Ricotta	26

## VEGETARIANO

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Gratinated Melanzani with Parmesan, filled with Fior di latte and tomato sauce	28
<b>ARANCINI DI RISO FRITTI ALLO ZAFFERANO E MOZZARELLA CON SUGHETTO DI POMODORI FRESCHI</b> Deep-fried Sicilian rice balls with saffron and Mozzarella on fresh tomato sauce	30
<b>CUORI DI CARCIOFI RIPIENI, CREMA DI FORMAGGIO CON SALSINA ALLA MENTA</b> Artichoke hearts filled with cream cheese and mint pesto	30

## PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

<b>PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI FOCACCIA AL POMODORO E RICOTTA CON BURRO ALL'ORIGANO</b> Homemade Ravioli del Plin filled with tomato Focaccia and Ricotta in oregano butter	34
<b>GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CACIO E PEPE</b> Homemade potato Gnocchi with Pecorino Romano and black pepper	34
<b>PICI TOSCANI AL TONNO FRESCO CON POMODORO, OLIVE E CAPPERI</b> Tuscan Pici with fresh tuna, tomatoes, olives and capers	39
<b>RISOTTO CON CARCIOFI ITALIANI, POLIPO ALLA GRIGLIA E LIMONE VERDE</b> Risotto with Italian artichokes, grilled octopus and lime	49

## AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

<b>FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA)</b> Beef filet (Simmental/Austria)	52
<b>RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)</b>	48
<b>COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)</b> Veal chop with rosemary & olive oil (Schwarzbunte/Austria)	46

## PESCE • *FISH*

<b>FILETTO DI BRANZINO SELVATICO CON FINOCCHIO ARROSTO E ACQUA PAZZA</b> Fillet of wild-caught sea bass with fennel from the oven and Acqua Pazza	50
<b>FILETTO DI HALIBUT CON INSALATINA CALDA DI PATATE E FAGIOLINI VERDI AL PESTO E FONDO DI POMODORO BIANCO</b> Fillet of halibut with warm potato and bean salad, Genoese pesto and white tomato stock	50
<b>SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE</b> Sole with caper blossom butter and creamy mashed potatoes	60

## CARNE • *MEAT*

<b>PETTO DI POLLO CON CREMA DI CECI E VERDURE AL FOGOLAR</b> Grilled chicken breast with chickpea cream and vegetables from the Jospet	39
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> Liver of veal with white onions & mashed potatoes	36
<b>CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO CON PEPERONATA SARDA E MILLEFOGLIE DI PATATE</b> Roasted saddle of lamb with Sardinian peperonata and potato millefeuille	49

## CONTORNI • *SIDES*

<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> Grilled vegetables	12	<b>PATATE AL ROSMARINO</b> Rosemary potatoes	8
<b>SPINACI</b> Spinach	8	<b>PATATE FRITTE</b> Fries	8