

## 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	29
<b>BRODO DI BUE E CAPPELLETTI RIPIENI 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 ZUCCA AL FORNO &amp; FIORI DI CAPPERO</b> Stracciatella from Puglia with braised pumpkin and caper flowers	34

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Eggplant au gratin with parmesan cheese, filled with Fior di latte & tomato sauce	28
<b>LASAGNA FABIOS ALLA BOLOGNESE CON BESCIAMELLA</b> Homemade Bolognese lasagne Fabios style with béchamel sauce	34
<b>SPALLA D'AGNELLO BRASATA CON POLENTA GIALLA E PORRO</b> Braised lamb shoulder with creamy yellow polenta and young leeks	40

## 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	42
<b>CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO</b> Mediterranean ceviche from the yellowfin mackerel with Amalfi lemon and pomegranate	39

## 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 RAPE ROSSE CON MANDORLE, LIMONE SALATO, MELISSA E FORMAGGIO DI CAPRA</b> Salad of red beets with almonds, salted lemon, Lemon balm and goat cream cheese	28

## VEGETARIANO

<b>CAVOLFIORRE ARROSTO CON OLIO ALLE ERBE &amp; TARTUFO NERO</b> Roasted cauliflower with herb oil & black truffle	39
<b>CRESPELLE VERDI GRATINATE RIPIENE DI SPINACI, CON BESCIAMELLA &amp; PARMIGIANO</b> Green Crespelle filled with spinach, gratinated with béchamel & parmesan	26
<b>CUORI DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI MASCARPONE &amp; LIMONE</b> Grilled artichoke hearts with Mascarpone cream and lemon	28

## PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

<b>PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI VITELLO BRASATO, BIETOLA AL BURRO E SALVIA</b> Homemade Ravioli del Plin filled with braised veal and chard in sage butter	32
<b>GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SUGO D'ANATRA &amp; MENTA</b> Homemade potato Gnocchi with duck sugo and mint	36
<b>MALTAGLIATI NERI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO DI MARE E MOLLUSCHI</b> Homemade black Maltagliati with mixed sea fish and mussels	39
<b>RISOTTO CON FONDO DI CROSTACEI, SPUMANTE E CODA D'ARAGOSTA AL VAPORE</b> Risotto with spumante, spiny lobster stock and steamed spiny lobster	60

## AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

<b>FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA)</b> Beef fillet (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 CHIPS DI PATATE AL FORNO, ZUCCHINE E SALSA DI RUCOLA</b> Fillet of wild-caught sea bass with potatoes and zucchinis from the oven on rocket sauce	50
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA CON FREGOLA SARDA, NDUJA CALABRESE E PIMENTO</b> Grilled octopus with Sardinian fregola, Calabrian nduja and red pepper	48
<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 RADICCHIO TREVIGIANO BRASATO E GNOCCHI DI PANE TOSCANO FATTI IN CASA AL BURRO</b> Grilled chicken breast with braised Trevisan radicchio and homemade Tuscan bread Gnocchi in butter	39
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> Liver of veal with white onions & mashed potatoes	36
<b>CARRÉ DI CAPRIOLO CON CREMA DI PATATE DOLCI ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI E GERMOGLI DI CAVOLO SALTATI</b> Medium roasted saddle of venison on sweet potato cream, with Piedmontese hazelnuts and cabbage sprouts	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