

PER TE • *OUR CLASSICS*

VITELLO TONNATO Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce	28	BRODO DI BUE E CAPPELLETTI RIPIENI CON CARNE DI MANZO Oxtail consommé with cappelletti filled with beef	20
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers	29	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread	39
CARNE CRUDA PIEMONTESE DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI CARCIOFI, RICOTTA E CARCIOFI ALLA GRIGLIA Beef fillet tartare with artichoke cream, Ricotta and grilled artichokes	48	STRACCIATELLA PUGLIESE CON ZUCCA AL FORNO & FIORI DI CAPPERO Stracciatella from Puglia with braised pumpkin and caper flowers	34

FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Eggplant au gratin with parmesan cheese, filled with Fior di latte & tomato sauce	28	INSALATA NIÇOISE Tuna salad with potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg	29
LASAGNA FABIOS ALLA BOLOGNESE CON BESCIAMELLA Homemade Bolognese lasagne Fabios style with béchamel sauce	34	INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO Caesar salad with cold, thinly sliced chicken fillet, caper flowers, Pancetta and chips of Tramezzini bread	29
SPALLA D'AGNELLO BRASATA CON POLENTA GIALLA E PORRO Braised lamb shoulder with creamy yellow polenta and young leeks	40	INSALATA DI RAPE ROSSE CON MANDORLE, LIMONE SALATO, MELISSA E FORMAGGIO DI CAPRA Salad of red beets with almonds, salted lemon, Lemon balm and goat cream cheese	28

SOLO MARE

ZUPPA DI PESCE CON PASTA SARDA & ZAFFERANO Fish soup with Sardinian pasta and saffron	39	CAVOLFIORRE ARROSTO CON OLIO ALLE ERBE & TARTUFO NERO Roasted cauliflower with herb oil & black truffle	39
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lukewarm (Arctic sea) shrimp salad with pomelo, seaweed and mint	42	CRESPILLE VERDI GRATINATE RIPIENE DI SPINACI, CON BESCIAMELLA & PARMIGIANO Green Crespelle filled with spinach, gratinated with béchamel & parmesan	26
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranean ceviche from the yellowfin mackerel with Amalfi lemon and pomegranate	39	CUORI DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI MASCARPONE & LIMONE Grilled artichoke hearts with Mascarpone cream and lemon	28

Cover charge 5,50 – Prices in Euro incl. all taxes.

PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI BROCCOLI SELVATICI E CUORI DI LATTUGA ROMANA CON BURRO FUSO DI ACCIUGHE AL LIMONE Homemade Ravioli del Plin filled with wild broccoli and romaine lettuce hearts on melted butter with lime and anchovies	29
MALTAGLIATI NERI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO DI MARE E MOLLUSCHI Homemade black Maltagliati with mixed sea fish and mussels	39
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA ALLA CACIO E PEPE Homemade potato Gnocchi Cacio & Pepe style	28
RISOTTO CON FONDO DI CROSTACEI, SPUMANTE E CODA D'ARAGOSTA AL VAPORE Risotto with spumante, spiny lobster stock and steamed spiny lobster	58

AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

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

PESCE • *FISH*

FILETTO DI BRANZINO SELVATICO CON GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO, COZZE E POMODORI SECCHI Fillet of wild-caught sea bass with saffron gnocchetti, Mussels and dried tomatoes	49	PETTO DI POLLO CON RADICCHIO TREVIGIANO AL FORNO E GNOCCHI DI PANE TOSCANO FATTI IN CASA AL BURRO Grilled chicken breast with oven braised Trevisan radicchio and homemade Tuscan bread Gnocchi in butter	39
POLIPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI VERDURE AL FOGOLAR, FAGIOLINI VERDI E PESTO GENOVESE Grilled octopus with Fogolar vegetable cream, green beans and Genoese pesto	48	FEGATO ALLA VENEZIANA Liver of veal with white onions & mashed potatoes	36
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Sole with caper blossom butter and creamy mashed potatoes	59	CARRÉ DI CAPRIOLO CON CREMA DI PATATE DOLCI ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI E GERMOGLI DI CAVOLO SALTATI Medium roasted saddle of venison on sweet potato cream, with Piedmontese hazelnuts and cabbage sprouts	49

CONTORNI • *SIDES*

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

Gladly we can provide information about allergenic ingredients in our dishes.