

PER TE • *OUR CLASSICS*

VITELLO TONNATO Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce	32	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers	33
ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA Venetian vegetable soup with homemade pasta leaves	18	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread	42
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PORRO, ASPARAGI & SPAGHETTI DI RISO CROCCANTE Carpaccio of beef fillet with cream of leek, asparagus & crispy rice Spaghetti	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI SOTTO SALE Stracciatella from Apulia with roasted artichokes and preserved lemons	38

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI Deep-fried Sicilian rice balls with tuna and Mozzarella on caper sauce	30	INSALATA NIÇOISE Salad with quick-seared tuna, potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg	38
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA Homemade lasagna with Bolognese ragout and béchamel sauce	38	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
CONIGLIO BRASATO AL VINO BIANCO CON OLIVE TAGGIASCHE E CAROTE SU POLENTA GIALLA Rabbit braised in white wine with Taggiasca olives and carrots on yellow polenta	46	INSALATA DI BROCCOLI ARROSTO CON VINAIGRETTA ALLE NOCCIOLE E RICOTTA FRESCA Roasted broccoli salad with hazelnut vinaigrette and fresh ricotta	26

SOLO MARE

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lukearm prawn salad (Arctic shrimp) with pomelo, seaweed and mint	46	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinated Melanzani with Parmesan, filled with Fior di latte and tomato sauce	29
ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO Ligurian-style fish soup with mixed mussels and octopus	45	ASPARAGI VERDI AL FORNO CON CROUTONS DI FOCACCIA, CREMA AL LIMONE E TUORLO D'UOVO POCHÉ Roasted green asparagus with focaccia-cROUTONS, lemon cream and poached egg yolk	28
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranean ceviche of yellowfin mackerel with Amalfi lemon and pomegranate	42	FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Baked zucchini blossoms filled with Ricotta on oxheart tomato salsa	29

Cover charge 6,- - Prices in Euro incl. all taxes.

PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI PISELLI & SEIRASS AL BURRO ALLA MENTA Homemade Ravioli del Plin filled with peas & Seirass in mint butter	36
ZITI LUNGHİ SETARO "SBAGLIATI" CON SALSICCIA ARETINO (SCARPACCIA), VINO BIANCO, ROSMARINO E MOLLIKA DI PANE Ziti Lunghi Setaro "sbagliati" with Salsiccia Aretino, white wine, rosemary & toasted bread	38
LINGUINE MANCINI CON VONGOLE VERACI, SPUMANTE E LIMONE DI AMALFI Linguine Mancini with clams, Prosecco and Amalfi lemon	42
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI Risotto with saffron and carpaccio of red deep-sea shrimp	59

AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Beef fillet (Angus/Uruguay)	59
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	52
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Veal chop with rosemary & olive oil (Grey cattle/Italy)	48
COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) Pork chop (Iberico/Spain)	46

PESCE • *FISH*

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE DOLCI ARROSTO, SPINACI, FOGLIE DI CAPPERI E SALSA DI OLIO D'OLIVA Sea bass fillet with roasted sweet potatoes, spinach, caper leaves, and olive oil sauce	50	PETTO DI POLLO CON CREMA DI PISELLI SALSA AI FUNGHI SPUGNOLE E TAJARINI FATTI IN CASA AL BURRO Roasted chicken breast with peas cream, morel sauce and homemade Tajarini	48
POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CECI E POMODORI, CIPOLLA ROSSA & NDUJA CALABRESE Grilled octopus with chickpeas salad, tomatoes, red onions and Calabrian nduja	50	FEGATO ALLA VENEZIANA Liver of veal with white onions & mashed potatoes	38
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÉ DI PATATE Sole with caper blossom butter and creamy mashed potatoes	60	CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON FAGIOLINI, ZUCCHINE, RISO FRITTO ALLA MENTA E AMARONE Pink roasted lamb loin with beans, zucchini, fried mint rice and Amarone	55

CONTORNI • *SIDES*

VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	14	PATATE AL ROSMARINO Rosemary potatoes	8
SPINACI Spinach	8	PATATE FRITTE Fries	8

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