

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 BESCIAMELLA 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
CALAMARI RIPIENI DI GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI Calamari stuffed with Iberico pork cheeks, salsa verde & Amalfi lemon	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 BIANCHI "MIMOSA" CON CREMA AL PARMIGIANO E FOCACCIA CROCCANTE Grilled white asparagus „MIMOSA" with parmesan cream and crispy focaccia	38
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*

CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI CON OSSOBUCO BRASATO ALLA MILANESE, BURRO AL LIMONE E ZAFFARANO Homemade Cappellacci filled with braised ossobuco Milanese style in lemon-saffron butter	38
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO E RUCOLA Homemade potato Gnocchi with tomato sauce and rocket	36
MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE Homemade Maltagliati with mixed sea fish and seafood	48
RISOTTO DI ASPARAGI BIANCHI CON SQUACQUERONE E SPUMANTE Risotto with white asparagus, Italian cream cheese and Spumante	45

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 ASPARAGI MISTI, CAVATELLI FATTI IN CASA E TIMO DI LIMONE Sea bass fillet with mixed asparagus, homemade Cavatelli and lemon thyme	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 PURÈ 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

CARNE • *MEAT*

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.