

## PER TE • *OUR CLASSICS*

<b>VITELLO TONNATO</b> Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce	32	<b>CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE</b> Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers	33
<b>ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA</b> Venetian vegetable soup with homemade pasta leaves	18	<b>TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI &amp; PANE CARASAU SARDO</b> Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread	42
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PORRO, ASPARAGI &amp; SPAGHETTI DI RISO CROCCANTE</b> Carpaccio of beef fillet with cream of leek, asparagus & crispy rice Spaghetti	49	<b>STRACCIATELLA PUGLIESE CON INSALATA DI POMODORI COLORATI E ASPARAGI BIANCHI AL BALSAMICO</b> Puglian Stracciatella with multicolored tomatoes, white asparagus and balsamic vinegar	39

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI</b> Deep-fried Sicilian rice balls with tuna and Mozzarella on caper sauce	30	<b>INSALATA NIÇOISE</b> Salad with quick-seared tuna, potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg	38
<b>LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA</b> Homemade lasagna with Bolognese ragout and béchamel sauce	38	<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>CALAMARI RIPIENI DI GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI</b> Calamari stuffed with Iberico pork cheeks, salsa verde & Amalfi lemon	46	<b>INSALATA DI BROCCOLI ARROSTO CON VINAIGRETTA ALLE NOCCIOLE E RICOTTA FRESCA</b> Roasted broccoli salad with hazelnut vinaigrette and fresh ricotta	26

## SOLO MARE

<b>INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA</b> Lukearm prawn salad (Arctic shrimp) with pomelo, seaweed and mint	46	<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Gratinated Melanzani with Parmesan, filled with Fior di latte and tomato sauce	29
<b>ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO</b> Ligurian-style fish soup with mixed mussels and octopus	45	<b>ASPARAGI BIANCHI "MIMOSA" CON CREMA AL PARMIGIANO E FOCACCIA CROCCANTE</b> Grilled white asparagus „MIMOSA" with parmesan cream and crispy focaccia	38
<b>CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO</b> Mediterranean ceviche of yellowfin mackerel with Amalfi lemon and pomegranate	42	<b>FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE</b> Baked zucchini blossoms filled with Ricotta on oxheart tomato salsa	29

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

## PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

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

## AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

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

## PESCE • *FISH*

<b>FILETTO DI BRANZINO CON FRITTELLE DI ZUCCHINE, INSALATA DI CANNELLINI TOSCANA E SALSA DI POMODORO BIANCO</b> Sea bass fillet with zucchini tartlets, Tuscan cannellini salad and white tomato sauce	50	<b>PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON FINFERLI DI STAGIONE E STROZZAPRETI AL BURRO</b> Chicken breast stuffed with herbs on fresh chanterelle mushrooms and homemade Strozzapreti	50
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CECI E POMODORI, CIPOLLA ROSSA &amp; NDUJA CALABRESE</b> Grilled octopus with chickpeas salad, tomatoes, red onions and Calabrian nduja	50	<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> Liver of veal with white onions & mashed potatoes	38
<b>SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE</b> Sole with caper blossom butter and creamy mashed potatoes	60	<b>CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON FAGIOLINI, ZUCCHINE, RISO FRITTO ALLA MENTA E AMARONE</b> Pink roasted lamb loin with beans, zucchini, fried mint rice and Amarone	55

## CONTORNI • *SIDES*

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

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