

PER TE • *OUR CLASSICS*

<p>VITELLO TONNATO Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce</p>	32	<p>CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers</p>	33
<p>ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA Venetian vegetable soup with homemade pasta leaves</p>	18	<p>TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread</p>	42
<p>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON TARTARE DI FINFERLI, SCAGLIE DI PECORINO E RUCOLA Carpaccio of beef fillet with chanterelle tartare, Pecorino and aragula</p>	54	<p>STRACCIATELLA PUGLIESE CON INSALATA DI POMODORI COLORATI E ASPARAGI BIANCHI AL BALSAMICO Puglian Stracciatella with multicolored tomatoes, white asparagus and balsamic vinegar</p>	39

FABIO ALL'OSTERIA

<p>ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI Deep-fried Sicilian rice balls with tuna and Mozzarella on caper sauce</p>	30	<p>INSALATA NIÇOISE Salad with quick-seared tuna, potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg</p>	38
<p>LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA Homemade lasagna with Bolognese ragout and béchamel sauce</p>	38	<p>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</p>	29
<p>CALAMARI RIPIENI DI GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI Calamari stuffed with Iberico pork cheeks, salsa verde & Amalfi lemon</p>	46	<p>CARPACCIO DI CUORE DI CARCIOFI AL VAPORE CON FAGIOLINI VERDI MARINATI ALLE ERBE Carpaccio of cooked artichoke hearts with green beans marinated in herbs</p>	38

SOLO MARE

<p>INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lightly heated prawn salad (Arctic shrimp) with pomelo, seaweed and mint</p>	46	<p>MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinated Melanzani with Parmesan, filled with Fior di latte and tomato sauce</p>	29
<p>ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO Ligurian-style fish soup with mixed mussels and octopus</p>	45	<p>CRESPILLE VERDI RIPIENE AGLI ASPARAGI E SEIRASS GRATINATE CON BESCIAMELLA AL PARMIGIANO Green crepes filled with asparagus and Seirass gratinated on parmesan béchamel sauce</p>	39
<p>CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranean ceviche of yellowfin mackerel with Amalfi lemon and pomegranate</p>	42	<p>FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Baked zucchini blossoms filled with Ricotta on oxheart tomato salsa</p>	29

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

PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

<p>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</p>	38
<p>GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO E RUCOLA Homemade potato Gnocchi with tomato sauce and aragula</p>	36
<p>MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE Homemade Maltagliati with mixed sea fish and seafood</p>	48
<p>RISOTTO AL TARTUFO NERO CON CACIOTTA FRESCA MONTEFELTRO CAU & SPADA Black truffle Risotto with fresh Caciotta Montefeltro Cau & Spada</p>	59

AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

<p>FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Beef fillet (Angus/Uruguay)</p>	60
<p>RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)</p>	54
<p>COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Veal chop with rosemary & olive oil (Grey cattle/Italy)</p>	50
<p>COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) Pork chop (Iberico/Spain)</p>	48

PESCE • *FISH*

<p>FILETTO DI BRANZINO CON FRITTELLE DI ZUCCHINE, INSALATA DI CANNELLINI TOSCANA E SALSA DI POMODORO BIANCO Sea bass fillet with zucchini tartlets, Tuscan cannellini salad and white tomato sauce</p>	50
<p>PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON MELANZANE STUFATE, TARTARE DI POMODORINI SAN MARZANO E PEPERONCINO VERDE Grilled swordfish steak with braised eggplant, San Marzano tomatoes and green chili pepper</p>	50
<p>SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Sole with caper blossom butter and creamy mashed potatoes</p>	60

CARNE • *MEAT*

<p>PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON FINFERLI DI STAGIONE E STROZZAPRETI AL BURRO Chicken breast stuffed with herbs on fresh chanterelle mushrooms and homemade Strozzapreti</p>	50
<p>FEGATO ALLA VENEZIANA Liver of veal with white onions & mashed potatoes</p>	39
<p>COTOLETTA DI AGNELLO AL FOGOLAR CON BULGUR AL LIMONE SALATO, PISTACCHIO DI BRONTE E MENTA Grilled lamb cutlets from the Fogolar with lemon bulgur, Bronte pistachio and mint</p>	55

CONTORNI • *SIDES*

<p>VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables</p>	14	<p>PATATE AL ROSMARINO Rosemary potatoes</p>	9
<p>SPINACI Spinach</p>	10	<p>PATATE FRITTE Fries</p>	9

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