PER TE • *OUR CLASSICS*

VITELLO TONNATO 32
Thinly sliced, medium roasted veal
with tuna sauce

ZUPPA DI VERDURE CON CECI E PASSATELLI EMILIANI 22
Vegetable soup with chickpeas and
Passatelli from Emilia-Romagna

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLE DI TROPEA MARINATE, CAVOLFIORE AL FORNO E CREMA DI MOSTARDA 48
Beef fillet carpaccio with pickled
Tropea onions, roasted cauliflower, and mostarda

CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE 33
Deep fried calamari with Amalfi-lime dip
and green chili peppers

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO 42
Tuna tartar with avocado, cucumber
& thin Sardian bread

STRACCIATELLA PUGLIESE CON ZUCCA AL FORNO & ZUCCHINE GRIGLIATE 32
Apulian stracciatella with braised pumpkin
and grilled zucchini

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E PESTO POMODORI, BASILICO 29
Fried Rice Arancini with raw ham, mozzarella
and basil & tomaten Pesto

MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO AL POMODORO E POLPETTINE DI VITELLO 38
Mezzi Paccheri from Gragnano with tomato sauce
and veal meatballs

GUANCIA DI MAIALE IBERICO BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA CACIO E PEPE 42
Red wine-braised Ibérico pork cheek
on creamy Cacio e Pepe polenta

SOLO MARE

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CANNELLINI & CETRIOLI, AL LIMONE D'AMALFI E MENTA 44
Grilled octopus with cannellini beans, cucumber,
Amalfi lemon and mint

ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI MISTI 45
Ligurian-style fish soup
with mixed mussels

CARPACCIO DI PESCE SPADA CRUDO CON CREMA DI PIMENTO AL FOGOLAR E CHIPS DI PATATE 42
Swordfish carpaccio with pimento cream from the
Fogolar and potato chips

INSALATA & ERBE *SALADS & HERBS*

INSALATA NIÇOISE 38
Salad with quick-seared tuna, potatoes, anchovies,
olives, green beans and boiled egg

INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO 29
Caesar salad with cold, thinly sliced chicken filet,
caper flowers, Pancetta and chips of Tramezzini bread

CARPACCIO DI CUORE DI CARCIOFI AL VAPORE CON FAGIOLINI VERDI MARINATI ALLE ERBE 38
Carpaccio of cooked artichoke hearts with green
beans marinated in herbs

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 29
Gratinated Melanzani with Parmesan,
filled with Fior di latte and tomato sauce

CUORI DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI FORMAGGIO DI PECORA E LIMONE SALATO 38
Grilled artichoke hearts with whipped feta
and preserved lemons

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE 29
Baked zucchini blossoms filled with
Ricotta on oxheart tomato salsa

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

PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI DI POLIPO BRASATO E PATATE CON SUGHETTO DI SEPPIA NERA 39
Homemade Cappellacci filled with braised octopus, potatoes and nero di seppia.

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO GENOVESE E FAGIOLINI VERDI 34
Homemade potato Gnocchi with Genovese pesto and green beans

PICI TOSCANI CON RAGÙ DI CINGHIALE NOSTRANO E ROSMARINO 38
Tuscan Pici with ragout from local wild boar and rosemary

RISOTTO CON PORCINI E CACIOTTA FRESCA MONTEFELTRO CAU & SPADA 50
Risotto with roasted porcini mushrooms and fresh Caciotta Montefeltro Cau & Spada

AL FOGOLAR • *CHARCOAL GRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) 60
Beef fillet (Angus/Uruguay)

RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) 54

COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) 50
Veal chop with rosemary & olive oil (Grey cattle/Italy)

COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) 48
Pork chop (Iberico/Spain)

PESCE • *FISH*

FILETTO DI BRANZINO CON CAVATELLI, POMODORI AL FORNO, CAPPERI E BASILICO 50
Sea bass fillet with homemade Cavatelli,
oven-roasted tomatoes, capers and basil

FILETTO DI ROMBO ARROSTO CON CREMA DI CAVOLFIORE, VONGOLE VERACI E SALSA ALLO ZAFFERANO 58
Roasted turbot fillet with cauliflower cream,
Vongole Veraci, and saffron sauce

SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE 60
Sole with caper blossom butter
and creamy mashed potatoes

CARNE • *MEAT*

PETTO DI POLLO RIPIENO DI FOCACCIA, BARBABIETOLE ROSSE BRASATE E LIMONE SALATO 45
Roasted chicken breast stuffed with focaccia, served on
braised beetroot and preserved lemons

FEGATO ALLA VENEZIANA 39
Liver of veal with white onions
& mashed potatoes

COTOLETTA DI AGNELLO AL FOGOLAR CON CROQUE ALLE CIPOLLE BIANCHE E CIME DI RAPA 55
Grilled lamb chops from the region Fogolar
with crispy onion tramezzini and wild broccoli

CONTORNI • *SIDES*

VERDURE ALLA GRIGLIA 14
Grilled vegetables

SPINACI 10
Spinach

PATATE AL ROSMARINO 9
Rosmary potatoes

PATATE FRITTE 9
Fries

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