PER TE • *OUR CLASSICS*

VITELLO TONNATO 34
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 34
Deep fried calamari with Amalfi-lime dip
and green chili peppers

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

STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI MARINATI AL SALE 38
Apulian stracciatella with grilled artichokes
and preserved lemons

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 & tomato pesto

LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE BOLOGNESE E BESCIAMELLA 38
Homemade lasagna with Bolognese ragù
and béchamel sauce

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 46
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 thinly sliced chicken fillet,
caper buds, Pancetta and chips of Tramezzini bread

INSALATA DI BARBABIETOLE CON FREGOLA, ARANCIA ROSSA E FORMAGGIO CAPRINO FRESCO 28
Beetroot salad with Fregola, blood oranges
and fresh goat cheese

VEGETARIANO

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

UOVO POCHE CON CREMA DI ZUCCA AL FORNO, FOCACCIA CROCCANTE E TARTUFO NERO 45
Poached egg with braised pumpkin,
crispy Focaccia, and black truffle

POLPETTE FRITTE AL PANE RIPIENE AI SPINACI, BASILICO E PINOLI, CON FONDUTA DI FORMAGGI PIEMONTESI 29
Deep-fried Polpette filled with spinach, basil,
and pine nuts, served over a Piemontese
cheese fondue

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

PASTAIO *HOMEMADE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI SEIRASS AL BURRO E SALVIA 32
Homemade Ravioli del Plin filled with Seirass cheese and served in sage butter

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON BURRO AL TARTUFO E TARTUFO NERO 50
Homemade potato gnocchi with truffle butter and black truffle

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

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SPUMANTE CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 59
Saffron risotto with Spumante and carpaccio of deep-sea red prawn

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 ARROSTO ALLE ERBE CON CAROTE TOSTATE E TAJARIN AL BURRO 45
Roasted chicken breast stuffed with herbs
on roasted carrots and buttered Tajarin

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

SELLA DI CAPRIOLO ROSA CON BRIOCHE CROCCANTE ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI, FICHI MARINATI E CAVOLETTI ARROSTO 55
Pink-roasted saddle of venison with crispy Piedmont
hazelnut brioche, marinated figs and roasted Brussels
sprouts

CONTORNI • *SIDES*

VERDURE ALLA GRIGLIA 14
Grilled vegetables

SPINACI 10
Spinach

PATATE AL ROSMARINO 9
Rosemary potatoes

PATATE FRITTE 9
Fries

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