

PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	28	BRODO DI BUE E CAPPELLETTI RIPIENI CON CARNE DI MANZO Consommé vom Ochsenchwanz mit Cappelletti gefüllt mit Rindfleisch	20
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	29	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARNE CRUDA PIEMONTESE DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI CARCIOFI, RICOTTA E CARCIOFI ALLA GRIGLIA Tatar vom Rinderfilet mit Artischockencreme, Ricotta und gegrillten Artischocken	48	STRACCIATELLA PUGLIESE CON ZUCCA AL FORNO & FIORI DI CAPPERO Stracciatella aus Apulien mit geschmortem Kürbis und Kapernblüten	34

FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	28	INSALATA NIÇOISE Salat von geschmortem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	29
LASAGNA FABIOS ALLA BOLOGNESE CON BESCIAMELLA Hausgemachte Bolognese-Lasagne, Fabios Style mit Sauce Bechamel	34	INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot	29
SPALLA D'AGNELLO BRASATA CON POLENTA GIALLA E PORRO Geschmorte Lammschulter mit cremiger gelber Polenta und Junglauch	40	INSALATA DI RAPE ROSSE CON MANDORLE, LIMONE SALATO, MELISSA E FORMAGGIO DI CAPRA Salat von roten Rüben mit Mandelkernen, Salzzitrone, Melisse und Ziegenfrischkäse	28

SOLO MARE

ZUPPA DI PESCE CON PASTA SARDA & ZAFFERANO Fischsuppe mit sardischer Pasta und Safran	39	CAVOLFIORRE ARROSTO CON OLIO ALLE ERBE & TARTUFO NERO Gerösteter Karfiol mit Kräuteröl & schwarzem Trüffel	39
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	42	CRESPILLE VERDI GRATINATE RIPIENE DI SPINACI CON BESCIAMELLA & PARMIGIANO Grüne Crespelle gefüllt mit Spinat, Bechamel & Parmesan gratiniert	26
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel	39	CUORI DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI MASCARPONE & LIMONE Gegrillte Artischockenherzen mit Mascarponecreme und Zitrone	28

Gedeck 5,50 – Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI BROCCOLI SELVATICI E CUORI DI LATTUGA ROMANA CON BURRO FUSO DI ACCIUGHE AL LIMONE Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit wildem Brokkoli und Römersalatherzen in zerlassener Butter mit Limetten und Anchovis	29
MALTAGLIATI NERI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO DI MARE E MOLLUSCHI Hausgemachte schwarze Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Muscheln	39
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA ALLA CACIO E PEPE Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi nach Cacio & Pepe-Art	28
RISOTTO CON FONDO DI CROSTACEI, SPUMANTE E CODA D'ARAGOSTA AL VAPORE Risotto mit Spumante, Langustenfond und gedämpfter Languste	58

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA) Filet vom Rind (Angus/Österreich)	52
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	48
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Schwarzbunte/Österreich)	46

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO SELVATICO CON GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO, COZZE E POMODORI SECCHI Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Safran-Gnocchetti, Miesmuscheln und getrockneten Tomaten	49	PETTO DI POLLO CON RADICCHIO TREVIGIANO AL FORNO E GNOCCHI DI PANE TOSCANO FATTI IN CASA AL BURRO Gebratene Hühnerbrust mit im Ofen geschmortem Trevisaner Radichio und hausgemachten Toskanabrot-Gnocchi in Butter	39
POLIPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI VERDURE AL FOGOLAR, FAGIOLINI VERDI E PESTO GENOVESE Gegrillter Oktopus mit Fogolar-Gemüsecreme, grünen Bohnen und Genueser Pesto	48	FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	36
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	59	CARRÉ DI CAPRIOLO CON CREMA DI PATATE DOLCI ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI E GERMOGLI DI CAVOLO SALTATI Rosa gebratener Rehrücken auf Süßkartoffelcreme, mit piemontesischen Haselnüssen und gerösteten Kohlsprossen	49

CONTORNI • *BEILAGEN*

VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse	12	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.