

PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	28	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	31
MINISTRONE DI VERDURE CON PASSATELLI AL UOVO Minestrone mit hausgemachter neapolitanischer Pasta	22	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON TARTARE DI FINFERLI, RUCOLA E GRANA PADANO Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Eierschwammerln, Rucola und Grana	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARPACCIO DI POMODORI COLORATI Stracciatella aus Apulien mit Carpaccio von bunten Tomaten	34

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI ALLO ZAFFERANO E MOZZARELLA CON SUGHETTO DI POMODORI Frittierte sizilianische Reiskügelchen mit Safran und Mozzarella auf San Marzano-Tomatensauce	30	INSALATA NIÇOISE Salat von geschmortem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	30
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA AL ROSMARINO Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout und Rosmarinbechamel	38	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	30
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO CON PEPERONCINO, ROSMARINO, RUCOLA & PARMIGIANO Dünn geschnittenes Rinderfilet kurz gebraten mit Peperoncino, Rosmarin, Rucola und Parmesan	49	INSALATA SARDA DI CETRIOLI CON KAMUT CROCCANTE & FORMAGGIO DI CAPRA Sardischer Salat mit Gurken, knusprigem Kamut und frischem Ziegenkäse	26

SOLO MARE

INSALATA DI POLIPO CON CECI, BACCELLI DI PISELLI E ARANCE NANE Oktopussalat mit Kichererbsen, Erbsenschoten und Kumquats	48	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMPELMO ROSA, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit rosa Grapefruit, Algen und Minze	44	CUORI DI CARCIOFI AL FORNO CON PANE TOSCANO E VINAIGRETTE ALLE ERBE Artischockenherzen im Ofen gebraten mit marniertem Brot und Kräuter-Vinaigrette	34
CEVICHE MEDITERRANEA DI CAPESANTE CON LIMONE DI AMALFI, AGLIO GIOVANE & SEMI DI SOIA Mediterranes Ceviche von der Jakobsmuschel mit Amalfizitrone, Junglauch und Sojabohnen	42	FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Gebackene Zucchini Blüten, mit Ricotta gefüllt, auf Ochsenherztomatensalsa	29

INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

VEGETARIANO

PASTAIO • *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

AGNOLOTTI FATTI IN CASA RIPIENI DI POMODORO, FOCACCIA & BURRO AL BASILICO Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit San Marzano Tomaten, Focaccia und Basilikumbutter	34
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA DI FORMAGGI PIEMONTESI & TARTUFO NERO Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit piemontesischem Käsefondue und schwarzem Sommertrüffel	55
MALTAGLIATI FATTI IN CASA ALLO ZAFFERANO CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE Hausgemachte Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Meeresfrüchten	39
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ARROSTO E SQUACQUERONE Risotto mit gerösteten Steinpilzen und italienischem Frischkäse	48

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Filet vom Rind (Angus/Uruguay)	59
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	52
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Grauvieh/Italien)	48
COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) Kotelett vom Iberico-Schwein (Iberico/Spanien)	46

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO CON FREGOLA SARDA, VERDURE AL FOGOLAR E SALSA BIANCA AL POMODORO Filet vom Wolfsbarsch mit sardischer Fregola, gegrilltem Gemüse und weißem Tomatensud	50	PETTO DI POLLO CON TAJARINI AI FINFERLI FRESCHI E BROCCOLI SELVATICI ARROSTO Gebratene Hühnerbrust mit Tajarin, frischen Eierschwammerl und geröstetem wildem Brokkoli	45
STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI FINOCCHIO E CAVIALE AL LIMONE Gegrilltes Schwertfischsteak mit roh mariniertem Fenchelsalat und Zitronenkaviar	50	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	60	CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO CON FAGIOLI VERDI, POMODORI AL FORNO E POLENTA CROCCANTE AL BASILICO Rosa gebratener Lammrücken mit grünen Bohnen, Ofentomaten und knuspriger Basilikumpolenta	50

CONTORNI • *BEILAGEN*

FAGIOLINI VERDI AL BURRO Gebratene grüne Bohnen mit brauner Butter	12	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8