

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	29
BRODO DI BUE E CAPPELLETTI RIPIENI CON CARNE DI MANZO Consommé vom Ochsenchwanz mit Cappelletti gefüllt mit Rindfleisch	20	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA CACIO E PEPE FREDDA & FAGIOLINI VERDI Carpaccio vom Rinderfilet mit Pecorino-Pfeffer-Creme und grünen Bohnen	49	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 VITELLO BRASATO, BIETOLA AL BURRO E SALVIA Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit geschmortem Kalb und Mangold in Salbeibutter	32
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SUGO D'ANATRA & MENTA Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Entensugo und Minze	36
MALTAGLIATI NERI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO DI MARE E MOLLUSCHI Hausgemachte schwarze Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Muscheln	39
RISOTTO CON FONDO DI CROSTACEI, SPUMANTE E CODA D'ARAGOSTA AL VAPORE Risotto mit Spumante, Langustenfond und gedämpfter Languste	60

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 CHIPS DI PATATE AL FORNO, ZUCCHINE E SALSA DI RUCOLA Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Kartoffeln und Zucchini aus dem Ofen auf Rucolasauce	50	PETTO DI POLLO CON RADICCHIO TREVIGIANO BRASATO E GNOCCHI DI PANE TOSCANO FATTI IN CASA AL BURRO Gebratene Hühnerbrust mit geschmortem Trevisaner Radichio und hausgemachten Toskanabrot-Gnocchi in Butter	39
POLIPO ALLA GRIGLIA CON FREGOLA SARDA, NDUJA CALABRESE E PIMENTO Gegrillter Oktopus mit sardischer Fregola, kalabrischer Nduja und eingelegten roten Paprika	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	60	CARRÉ DI CAPRIOLO CON CREMA DI PATATE DOLCI ALLE NOCCIOLE PIEMONTESE 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.