

PER TE • UNSERE KLASSIKER

VITELLO TONNATO	29	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE	33
Dünne geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce			
ZUPPA DI VERDURE TOSCANA CON FAGIOLI CANNELLINI & CAVOLO NERO	17	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO	39
Toskanische Gemüsesuppe mit weißen Cannellinibohnen und Schwarzkohl			
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA ALLA SENAPE, RUCOLA & PARMIGIANO CROCCANTE	49	MOZZARELLA DI BUFALA CON FREGOLA SARDA, VERDURE ALLA GRIGLIA & PESTO DI PISTACCHI	38
Carpaccio vom Rinderfilet mit Senfmayonnaise, Rucola und Parmesanchips			

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON PISELLI, MOZZARELLA E SUGHETTO DI POMODORI	30	INSALATA NIÇOISE	38
Frittiere sizilianische Reisbällchen mit Erbsen und Mozzarella auf San Marzano-Tomatensauce			
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA	38	INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANSETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO	29
Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout und Béchamel			
CONIGLIO BRASATO AL VINO BIANCO CON OLIVE TAGGIASCHE E CAROTE SU POLENTA GIALLA	46	INSALATA SARDA DI CETRIOLI CON KAMUT CROCCANTE & FORMAGGIO DI CAPRA	26
Kaninchen in Weißwein geschmort mit Taggiasca-Oliven und Karotten auf cremiger gelber Polenta			

SOLO MARE

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA	46	MELANZANE ALLA PARMIGIANA	29
Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergernele) mit Pomelo, Algen und Minze			
ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO	45	UOVO FRITTO SU CREMA DI SPINACI E SCAGLIE DI GRANA PADANO	28
Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln und Oktopus			
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO	42	CUORI DI CARCIOFI STUFFATI, RIPIENI DI VERDURE E PANE TOSCANO, GRATINATI CON PARMIGIANO	30
Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel			

INSALATA & ERBE SALATE & KRÄUTER

30	INSALATA NIÇOISE	38	
Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei			
38	INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANSETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO	29	
Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot			
46	INSALATA SARDA DI CETRIOLI CON KAMUT CROCCANTE & FORMAGGIO DI CAPRA	26	
Sardischer Salat mit Gurken, knusprigem Kamut und frischem Ziegenkäse			

VEGETARIANO

46	MELANZANE ALLA PARMIGIANA	29	
Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce			
45	UOVO FRITTO SU CREMA DI SPINACI E SCAGLIE DI GRANA PADANO	28	
Gebackenes Ei auf Spinatcreme und gehobeltem Grana			
42	CUORI DI CARCIOFI STUFFATI, RIPIENI DI VERDURE E PANE TOSCANO, GRATINATI CON PARMIGIANO	30	
Artischockenherzen gefüllt mit Gemüse und toskanischem Brot, mit Parmesan gratiniert			

PASTAIO HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI SEIRASS CON TARTUFO PÉRIGORD	55	
Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Seirass & gehobeltem Périgordtrüffel		
PICI TOSCANI CON POLPETTINE DI VITELLO, POMODORO & BASILICO	36	
Toskanische Pici mit Polpettine vom Kalb, Tomaten und Basilikum		
LINGUINE MANCINI CON VONGOLE VERACI, SPUMANTE E LIMONE DI AMALFI	42	
Linguini Mancini mit Venusmuscheln, Prosecco und Amalfizitrone		
RISOTTO CON PESCE MISTO, FRUTTI DI MARE & ZAFFERANO	49	
Risotto mit gemischten Fischen, Meeresfrüchten und Safran		

AL FOGOLAR • HOLZKOHLENGRILL

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

PESCE • FISCH

FILETTO DI BRANZINO CON FINOCCHIO AL FORNO, 50	50	
Filet vom Wolfsbarsch mit im Ofen geschmortem Fenchel, knuspriger Focaccia und Tomatenfond		
FILETTO DI HALIBUT CON GNOCCHETTI DI RICOTTA, FOGLIE DI CAVOLETTI DI BRUXELLES E CAVIALE DI LIMONE	50	
Filet vom Heilbutt mit Ricotta-Gnocchetti, Kohlsprossenblättern und Zitronenkaviar		
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE	60	
Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree		
CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CIPOLLE BORRETANE BRASATE AL VINO ROSSO	55	
Rosa gebratener Lammrücken mit Kartoffel-Millefeuille und in Rotwein geschmorten Borretane-Zwiebeln		

CONTORNI • BEILAGEN

VERDURE ALLA GRIGLIA	14	
Gegrilltes Gemüse		
SPINACI	8	
Spinat		
PATATE AL ROSMARINO	8	
Rosmarinkartoffeln		
PATATE FRITTE	8	
Pommes		