

PER TE • <i>UNSERE KLASSIKER</i>			
VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	29	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	33
ZUPPA DI VERDURE TOSCANA CON FAGIOLI CANNELLINI & CAVOLO NERO Toskanische Gemüsesuppe mit weißen Cannellinibohnen und Schwarzkohl	17	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA ALLA SENAPE, RUCOLA & PARMIGIANO CROCCANTE Carpaccio vom Rinderfilet mit Senfmayonnaise, Rucola und Parmesanchips	49	MOZZARELLA DI BUFALA CON FREGOLA SARDA, VERDURE ALLA GRIGLIA & PESTO DI PISTACCHI Büffelmozzarella mit sardischer Fregola, gegrilltem Gemüse und Pistazienpesto	38

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON PISELLI, MOZZARELLA E SUGHETTO DI POMODORI Frittierte sizilianische Reiskügelchen mit Erbsen und Mozzarella auf San Marzano-Tomatensauce	30
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout und Béchamel	38
CONIGLIO BRASATO AL VINO BIANCO CON OLIVE TAGGIASCHE E CAROTE SU POLENTA GIALLA Kaninchen in Weißwein geschmort mit Taggiasca-Oliven und Karotten auf cremiger gelber Polenta	46

SOLO MARE	
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	46

ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln und Oktopus	45
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel	42
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

INSALATA NIÇOISE 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, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot	29
INSALATA SARDA DI CETRIOLI CON KAMUT CROCCANTE & FORMAGGIO DI CAPRA Sardischer Salat mit Gurken, knusprigem Kamut und frischem Ziegenkäse	26

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

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

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

AL FOGOLAR • <i>HOLZKOHLENGRILL</i>	
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 FINOCCHIO AL FORNO, FOCACCIA CROCCANTE E FONDO DI POMODORO Filet vom Wolfsbarsch mit im Ofen geschmortem Fenchel, knuspriger Focaccia und Tomatenfond	50
FILETTO DI HALIBUT CON GNOCCHETTI DI RICOTTA, FOGLIE DI CAVOLETTI DI BRUXELLES E CAVIALE DI LIMONE Filet vom Heilbutt mit Ricotta-Gnocchetti, Kohlsprossenblättern und Zitronenkaviar	50
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60

PETTO DI POLLO ARROSTO CON CREMA DI CAVOLFIORE E CAVOLO ROMANESCO Gebratene Hühnerbrust mit Karfiolcreme und geröstetem Romanesco	42
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	38
CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CIPOLLE BORRETANE BRASATE AL VINO ROSSO Rosa gebratener Lammrücken mit Kartoffel-Millefeuille und in Rotwein geschmorten Borretane-Zwiebeln	55

CONTORNI • <i>BEILAGEN</i>			
VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse	14	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8