

## PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

<b>VITELLO TONNATO</b> Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	32	<b>CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE</b> Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	33
<b>ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA</b> Venezianische Gemüsesuppe mit hausgemachten Pastablättern	18	<b>TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI &amp; PANE CARASAU SARDO</b> Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	42
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PORRO, ASPARAGI &amp; SPAGHETTI DI RISO CROCCANTE</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Lauchcreme, Spargel und knusprigen Reisspaghetti	49	<b>STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI SOTTO SALE</b> Stracciatella aus Apulien mit gerösteten Artischocken und eingelegten Salzzitronen	38

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI</b> Frittierte sizilianische Reiskügelchen mit Thunfisch und Mozzarella auf Kapernsauce	30
<b>LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA</b> Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneser Ragout und Béchamel	38
<b>CALAMARI RIPIENI DI GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI</b> Calamari gefüllt mit Iberico Schweinsbackerl, Salsa Verde und Amalfi-Zitronen	46

## SOLO MARE

<b>INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA</b> Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	46
<b>ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO</b> Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln und Oktopus	45
<b>CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO</b> Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel	42

## INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

<b>INSALATA NIÇOISE</b> Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	38
<b>INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA &amp; CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO</b> Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot	29
<b>INSALATA DI BROCCOLI ARROSTO CON VINAIGRETTA ALLE NOCCIOLE E RICOTTA FRESCA</b> Salat von geröstetem Brokkoli mit Haselnussvinaigrette und frischem Ricotta	26

## VEGETARIANO

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
<b>ASPARAGI BIANCHI "MIMOSA" CON CREMA AL PARMIGIANO E FOCACCIA CROCCANTE</b> Gegrillter weißer Spargel „Mimosa“ mit Parmesancreme und knuspriger Focaccia	38
<b>FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE</b> Gebackene Zucchini Blüten, mit Ricotta gefüllt, auf Ochsenherztomatensalsa	29

## PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

<b>PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI PISELLI &amp; SEIRASS AL BURRO ALLA MENTA</b> Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Erbsen & Seirass in Minzbutter	36
<b>GNOCCHI DI ASPARAGI VERDI FATTI IN CASA CON CREMA DI SQUACQUERONE</b> Hausgemachte grüne Spargel Gnocchi mit italienischem Frischkäse	38
<b>ZITI LUNGI SETARO "SBAGLIATI" CON SALSICCIA ARETINO (SCARPACCIA), VINO BIANCO, ROSMARINO E MOLLICA DI PANE</b> Ziti Lunghi setaro "Sbagliati" mit Salsiccia Aretino, Weisswein, Rosmarin und geröstetem Brot	38
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI</b> Risotto mit Safran und Carpaccio von der roten Tiefseegarnele	59

## AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

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

## PESCE • *FISCH*

<b>FILETTO DI BRANZINO CON ASPARAGI MISTI, CAVATELLI FATTI IN CASA E TIMO DI LIMONE</b> Filet vom Wolfsbarsch mit gemischtem Spargel, hausgemachten Cavatelli und Zitronenthymian	50
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CECI E POMODORI, CIPOLLA ROSSA &amp; NDUJA CALABRESE</b> Gegrillter Oktopus mit Kirchererbsensalat, Tomaten, rote Zwiebel und kalabrischer Nduja	50
<b>SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE</b> Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60

## CARNE • *FLEISCH*

<b>PETTO DI POLLO CON CREMA DI PISELLI SALSIA AI FUNGHI SPUGNOLE E TAJARINI FATTI IN CASA AL BURRO</b> Gebratene Hühnerbrust mit Erbsencreme, Morchelsauce und hausgemachten Tajarin	48
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	38
<b>CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON FAGIOLINI, ZUCCHINE, RISO FRITTO ALLA MENTA E AMARONE</b> Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnen, Zucchini, gebratenem Reis, Minze und Amarone	55

## CONTORNI • *BEILAGEN*

<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> Gegrilltes Gemüse	14	<b>PATATE AL ROSMARINO</b> Rosmarinkartoffeln	8
<b>SPINACI</b> Spinat	8	<b>PATATE FRITTE</b> Pommes	8