

PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	32	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	33
ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA Venezianische Gemüsesuppe mit hausgemachten Pastablättern	18	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	42
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON TARTARE DI FINFERLI, SCAGLIE DI PECORINO E RUCOLA Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Eierschwammerln, Rucola und gehobelten Pecorino	54	STRACCIATELLA PUGLIESE CON INSALATA DI POMODORI COLORATI E ASPARAGI BIANCHI AL BALSAMICO Apulische Stracciatella mit buntem Tomatensalat, eingelegtem weißen Spargel und Balsamico	39

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Thunfisch und Mozzarella auf Kapernsauce	30
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout und Béchamel	38
CALAMARI RIPIENI DI GUANCIA DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI Calamari gefüllt mit Iberico Schweinsbackerl, Salsa Verde und Amalfi-Zitronen	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
CARPACCIO DI CUORE DI CARCIOFI AL VAPORE CON FAGIOLINI VERDI MARINATI ALLE ERBE Carpaccio von gekochten Artischockenherzen mit grünen Bohnen in Kräutern mariniert	38

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
CRESPILLE VERDI RIPIENE AGLI ASPARAGI E SEIRASS GRATINATE CON BESCIAMELLA AL PARMIGIANO Grüne Crespelle gefüllt mit Spargel und Seirass gratiniert auf Parmesanbechamel	39
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Gebackene Zucchini Blüten, mit Ricotta gefüllt, auf Ochsenherztomatensalsa	29

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI CON OSSOBUCO BRASATO ALLA MILANESE, BURRO AL LIMONE E ZAFFARANO Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit geschmortem Ossobuco nach Mailänder Art in Zitronen-Safran Butter	38
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO E RUCOLA Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Rucola	36
MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE Hausgemachte Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Meeresfrüchten	48
RISOTTO AL TARTUFO NERO CON CACIOTTA FRESCA MONTEFELTRO CAU & SPADA Risotto mit schwarzem Sommertrüffel und frischem Caciotta Montefeltro Cau & Spada	59

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Filet vom Rind (Angus/Uruguay)	60
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	54
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Grauvieh/Italien)	50
COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) Kotelett vom Iberico-Schwein (Iberico/Spanien)	48

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO CON FRITTELLE DI ZUCCHINE, INSALATA DI CANNELLINI TOSCANA E SALSA DI POMODORO BIANCO Wolfsbarschfilet mit Zucchini-Tartlette, marinierten Cannellini Bohnen und weißer Tomatensauce	50
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON MELANZANE STUFATE, TARTARE DI POMODORINI SAN MARZANO E PEPERONCINO VERDE Gegrilltes Schwertfischsteak mit geschmorten Melanzani, San Marzano Tomaten und grünem Peperoncino	50
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60

CARNE • *FLEISCH*

PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON FINFERLI DI STAGIONE E STROZZAPRETI AL BURRO Gebratene Hühnerbrust mit Kräutern gefüllt auf frischen Eierschwammerln und hausgemachten Strozzapreti	50
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	39
COTOLETTA DI AGNELLO AL FOGOLAR CON BULGUR AL LIMONE SALATO, PISTACCHIO DI BRONTE E MENTA Gegrillte Lammkoteletts aus dem Fogolar mit Bulgur, Salzzitrone, Pistazien und Minze	55

CONTORNI • *BEILAGEN*

VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse	14	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	9
SPINACI Spinat	10	PATATE FRITTE Pommes	9