

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 CREMA DI PORRO, ASPARAGI & SPAGHETTI DI RISO CROCCANTE Carpaccio vom Rinderfilet mit Lauchcreme, Spargel und knusprigen Reisspaghetti	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI SOTTO SALE Stracciatella aus Apulien mit gerösteten Artischocken und eingelegten Salzzitronen	38

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Thunfisch und Mozzarella auf Kapernsauce	30	INSALATA NIÇOISE Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	38
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout und Béchamel	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
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	INSALATA DI BROCCOLI ARROSTO CON VINAIGRETTA ALLE NOCCIOLE E RICOTTA FRESCA Salat von geröstetem Brokkoli mit Haselnussvinaigrette und frischem Ricotta	26

SOLO MARE

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	46	VEGETARIANO	
ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln und Oktopus	45	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel	42	ASPARAGI VERDI AL FORNO CON CROUTONS DI FOCACCIA, CREMA AL LIMONE E TUORLO D'UOVO POCHÉ Gebratener grüner Spargel mit Focaccia-Croutons, Zitronencreme und pochiertem Eidotter	28
		FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Gebackene Zucchini Blüten, mit Ricotta gefüllt, auf Ochsenherztomatensalsa	29

Gedeck 6,- – Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI PISELLI & SEIRASS AL BURRO ALLA MENTA Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Erbsen & Seirass in Minzbutter	36
ZITI LUNGI SETARO "SBAGLIATI" CON SALSICCIA ARETINO (SCARPACCIA), VINO BIANCO, ROSMARINO E MOLLIKA DI PANE Ziti Lunghi setaro "Sbagliati" mit Salsiccia Aretino, Weisswein, Rosmarin und geröstetem Brot	38
LINGUINE MANCINI CON VONGOLE VERACI, SPUMANTE E LIMONE DI AMALFI Linguini Mancini mit Venusmuscheln, Prosecco und Amalfizitrone	42
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI Risotto mit Safran und Carpaccio von der roten Tiefseegarnele	59

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

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 PATATE DOLCI ARROSTO, SPINACI, FOGLIE DI CAPPERI E SALSA DI OLIO D'OLIVA Filet vom Wolfsbarsch mit gerösteten Süßkartoffeln, Spinat, Kapernblättern und Olivenölsud	50	PETTO DI POLLO CON CREMA DI PISELLI SALSIA AI FUNGHI SPUGNOLE E TAJARINI FATTI IN CASA AL BURRO Gebratene Hühnerbrust mit Erbsencreme, Morchelsauce und hausgemachten Tajarini	48
POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CECI E POMODORI, CIPOLLA ROSSA & NDUJA CALABRESE Gegrillter Oktopus mit Kirchererbsensalat, Tomaten, rote Zwiebel und kalabrischer Nduja	50	FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	38
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÉ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60	CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON FAGIOLINI, ZUCCHINE, RISO FRITTO ALLA MENTA E AMARONE Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnen, Zucchini, gebratenem Reis, Minze und Amarone	55

CONTORNI • *BEILAGEN*

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

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.