PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO 34
Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

ZUPPA DI VERDURE CON CECI E PASSATELLI EMILIANI 22
Gemüsesuppe mit Kichererbsen und Passatelli aus der Emilia-Romagna

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CIPOLLE DI TROPEA MARINATE, CAVOLFIORE AL FORNO E CREMA DI MOSTARDA 48
Carpaccio vom Rinderfilet mit eingelegten Tropea-Zwiebeln, geröstetem Karfiol und Mostarda

CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE 34
Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO 42
Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot

STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI MARINATI AL SALE 38
Stracciatella aus Apulien mit gegrillten Artischocken und eingelegten Salzzitronen

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E PESTO POMODORI, BASILICO 29
Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Prosciutto, Mozzarella und Basilikum-Tomatenpesto

LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE BOLOGNESE E BESCIAMELLA 38
Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout und Béchamelsauce

GUANCIA DI MAIALE IBERICO BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA CACIO E PEPE 42
In Rotwein geschmorte Iberico Schweinsbackerl auf cremiger Cacio e Pepe Polenta

SOLO MARE

POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CANNELLINI & CETRIOLI, AL LIMONE D'AMALFI E MENTA 44
Gegrillter Oktopus mit Cannellini-Bohnen, Gurke, Amalfi-Zitrone und Minze

ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI MISTI 46
Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln

CARPACCIO DI PESCE SPADA CRUDO CON CREMA DI PIMENTO AL FOGOLAR E CHIPS DI PATATE 42
Schwertfisch-Carpaccio mit Pimento-Creme aus dem Fogolar und Kartoffelchips

INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

INSALATA NIÇOISE 38
Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei

INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO 29
Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot

INSALATA DI BARBABIETOLE CON FREGOLA, ARANCIA ROSSA E FORMAGGIO CAPRINO FRESCO 28
Salat von roten Rüben mit Fregola, Blutorange und frischem Ziegenkäse

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 29
Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit fior di latte und Tomatensauce

RADICCHIO TARDIVO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI RICOTTA DOLCE, POLENTA FRITTA E NOCCIOLE TOSTATE 28
Gegrillter Radicchio Tardivo mit Ricottacreme, frittierter Polenta und gerösteten Haselnüssen

POLPETTE FRITTE AL PANE RIPIENE AI SPINACI, BASILICO E PINOLI, CON FONDUTA DI FORMAGGI PIEMONTESI 29
Frittierte Brotbällchen mit Spinat, Basilikum und Pinienkerne gefüllt auf piemontesischem Käsefondue

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

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI SEIRASS AL BURRO E SALVIA 32
Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Seirass in Salbeibutter

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO 29
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Basilikum

PICI TOSCANI CON RAGÙ DI CINGHIALE NOSTRANO E ROSMARINO 38
Toskanische Pici mit heimischem Wildschweinragout und Rosmarin

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SPUMANTE CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 59
Safran Risotto mit Spumante und Carpaccio von der roten Tiefseegarnele

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) 60
Filet vom Rind (Angus/Uruguay)

RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) 54

COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) 50
Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Grauvieh/Italien)

COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) 48
Kotelett vom Iberico-Schwein (Iberico/Spanien)

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO CON CAVATELLI, POMODORI AL FORNO, CAPPERI E BASILICO 50
Wolfsbarschfilet mit hausgemachtem Cavatelli, Ofentomaten, Kapern und Basilikum

FILETTO DI ROMBO ARROSTO CON CREMA DI CAVOLFIORE, VONGOLE VERACI E SALSA ALLO ZAFFERANO 58
Gebratenes Steinbuttfilet mit Karfiolcreme, Vongole Veraci und Safransauce

SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE 60
Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree

CARNE • *FLEISCH*

PETTO DI POLLO ARROSTO ALLE ERBE CON CAROTE TOSTATE E TAJARIN AL BURRO 45
Gebratene Hühnerbrust mit Kräutern gefüllt auf gerösteten Karotten und Tajarin in Butter

FEGATO ALLA VENEZIANA 39
Kalbsleber mit weißen Zwiebeln und Kartoffelpüree

SELLA DI CAPRIOLO ROSA CON BRIOCHE CROCCANTE ALLE NOCCIOLE PIEMONTESI, FICHI MARINATI E CAVOLETTI ARROSTO 55
Rosa gebratener Rehrücken mit knusprigem Haselnuss-Brioche, marinierten Feigen und Kohlsprossen

CONTORNI • *BEILAGEN*

VERDURE ALLA GRIGLIA 14
Gegrilltes Gemüse

SPINACI 10
Spinat

PATATE AL ROSMARINO 9
Rosmarinkartoffeln

PATATE FRITTE 9
Pommes

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.