

## 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 INSALATA DI POMODORI COLORATI E ASPARAGI BIANCHI AL BALSAMICO</b> Apulische Stracciatella mit buntem Tomatensalat, eingelegtem weißen Spargel und Balsamico	39

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI</b> Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Thunfisch und Mozzarella auf Kapernsauce	30
<b>LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA</b> Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout 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>CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI CON OSSOBUCO BRASATO ALLA MILANESE, BURRO AL LIMONE E ZAFFARANO</b> Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit geschmortem Ossobuco nach Mailänder Art in Zitronen-Safran Butter	38
<b>GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON SALSA DI POMODORO E RUCOLA</b> Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Rucola	36
<b>MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE</b> Hausgemachte Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Meeresfrüchten	48
<b>RISOTTO DI ASPARAGI BIANCHI CON SQUACQUERONE E SPUMANTE</b> Risotto mit weißem Spargel, italienischem Frischkäse und Spumante	45

## 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 FRITTELLE DI ZUCCHINE, INSALATA DI CANNELLINI TOSCANA E SALSA DI POMODORO BIANCO</b> Wolfsbarschfilet mit Zucchini-Tartlette, marinierten Cannellini Bohnen und weißer Tomatensauce	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 ALLE ERBE CON FINFERLI DI STAGIONE E STROZZAPRETI AL BURRO</b> Gebratene Hühnerbrust mit Kräutern gefüllt auf frischen Eierschwammerln und hausgemachten Strozzapreti	50
<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