

.....

## PRIMI FABIOS

- PENNE ALL' ARRABIATA ..... 12,50  
PENNE WITH CHILI AND TOMATO SAUCE
- MALTAGLIATI PASTICCATI  
ALLA RICETTA CIPRIANI ..... 14,50  
HOMEMADE PASTA BOLOGNESE CIPRIANI'S STYLE
- BRODO CON TORTELLI ..... 8,50  
BEEF BOUILLON WITH  
HOMEMADE TORTELLI
- LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI  
CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO ..... 19,50  
LINGUINE WITH VONGOLE CLAMS AND PROSECCO
- .....

## VEGETARIAN & SALADS

- INSALATA DI POMODORO STELLINA E MELAZANENE  
CON CREMA AL PARMIGIANO ..... 12,50  
SALAD OF SWEET TOMATOES  
AND EGGPLANT ON PARMESAN CREAM
- INSALATA NIÇOISE ..... 16,50
- ASPARAGI VERDI, FAGIOLINI & QUINOA ..... 13,50  
GREEN MINI ASPARAGUS WITH QUINOA AND GREEN BEANS
- FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI ALLA RICOTTA DOLCE  
CON SUGHETTO AL POMODORO ..... 16,50  
BAKED ZUCCHINI BLOSSOM FILLED WITH RICOTTA  
ON TOMATO SUGO

## ALLA MANO {BARFOOD}

- POPCORNO CALDO AL TARTUFO NERO ..... 9,50  
WARM POPCORN WITH BLACK TRUFFLE
- CALAMARI FRITTI CON PIMENTO ..... 17,50  
DEEP FRIED CALAMARI WITH PIMENTO
- TAGLIATA DI TONNO  
CON INSALATA DI CETRIOLI PICCANTI  
& SALSA ALLE PRUGNE TOSCANE ..... 22,50  
THINLY SLICED TUNA,  
SHORTLY GRILLED,  
WITH SPICY CUCUMBER SALAD
- MINI ARANCINI RIPIENI  
CON ZAFFERANO & MOZZARELLA ..... 12,50  
BAKED RICE GNOCCHI FILLED WITH SAFFRON & MOZZARELLA
- SUPPLÍ ALLA ROMANA CON PESCE, GAMBERETTI  
& SALSA COCKTAIL ..... 14,50  
DEEP FRIED POTATO BALLS, ROMAN STYLE,  
FILLED WITH FISH AND SHRIMPS & COCKTAIL SAUCE
- TARTAR DI FILETTO DI MANZO  
& POMMES CON TOAST ..... 23,50  
BEEFTARTAR FROM BEEF FILLET WITH POMMES & TOAST

## SALUMERIA & FORMAGGI {SAUSAGES & CHEESE}

- PROSCIUTTO CRUDO SAN OSWALDO  
CORMONS FRIULI ..... 14,50  
ROW HAM SAN OSWALDO
- SALAME GRANDE BAZZA VICENZA  
& GRISSINI ..... 12,50  
SALAMI AND GRISSINI
- PARMIGGIANO REGGIANO  
2 ANNI E OLIVE ..... 12,50
- FORMAGGIO MISTO ..... 14,50

## PANE & FOCACCIA {BREAD & MORE}

- CROQUE MONSIEUR HARRY'S BAR ..... 9,00
- BURGER FABIOS ..... 16,50
- CROSTINI AL POMODORO & MOZZARELLA ..... 12,50
- FOCACCIA TOSTATA AL POMODORO CON PROSCIUTTO  
SAN OSWALDO ..... 12,50
- ROLLED PIADINA FILLED WITH SPINACH  
& SQUACQUERONE ..... 9,50
- FRIED PIZZA TORTELLONI  
FILLED ALLA PARMIGGIANA ..... 9,00
- .....

# MATTINA & SALUTE {BREAKFAST}

9.00 - 12.00

## DOLCE {SWEET}

CORNETTO ALLO ZUCCHERO ..... 3,50  
ITALIAN BRIOCHE

PETIT FOUR ITALIANI DOLCE PENSIERO ..... 2,80  
PER PIECE

TARTE AL LIMONE ..... 6,80  
LEMON TARTE

TARTE AI FRUTTI DI BOSCO ..... 7,50  
TARTE WITH WILD BERRIES

TARTE DEL GIORNO FABIOS ..... 6,80  
TARTE OF THE DAY

BRIOCHE VANIGLIA ..... 5,50  
VANILLA BRIOCHE

## UOVA {EGGS}

UOVA COTTO CON TOAST ..... 4,50  
2 EGGS IN A GLASS  
WITH TOAST

UOVA STRAPAZZATE  
CON PANE TOSCANO ..... 6,50  
SCRAMBLED EGGS  
WITH BRUSCHETTA BREAD

FRITTATA AMERICANA CON PIOPINI ..... 7,50  
OMLETTE ONLY FROM EGG WHITE  
WITH PIOPINI MUSHROOMS

FRITTATA AL FORMAGGIO ..... 10,50  
CHEESE OMLETTE  
WITH TOAST

UOVA AL AVOCADO & TOAST ..... 11,50  
TOAST WITH AVOCADO  
& POACHED EGG

UOVA ALLA BENEDETTA ..... 13,50  
EGGS BENEDICT

## MATTINA BREAKFAST

CAPPUCCINO & CORNETTO ..... 5,50  
ITALIAN BRIOCHE AND CAPPUCCINO

ESPRESSO & VITAMINA ..... 7,50  
ESPRESSO AND PAUL'S DAILY

CAFFÈ & BAGUETTE CON BURRO  
E MARMELATA ..... 8,50  
COFFEE, BREAD WITH BUTTER  
AND JAM

CAFFÈ A PIACERE  
& TARTE A PIACERE ..... 8,50  
COFFEE AND TARTE OF YOUR CHOICE

## CAFFÈ & TÈ {COFFEE & TEA}

ESPRESSO ..... 3,20

CAPPUCCINO ..... 4,40

CAPPUCCINO WITH SOY MILK ..... 4,40

LATTE MACCHIATO ..... 4,60

TEA HAAS&HAAS WIEN ..... 4,90  
DARJEELING, ASSAM GOLDEN MELANGE, KING OF JASMINE,  
VERVEINE, CHAMOMILE, CREME D'ORANGE, COOL MINT

## SALUTE & SÄFTE {HEALTHY & JUICES}

PAUL'S DAILY NATURAL HIGH ..... 6,80

PAUL'S DAILY NATURAL BALANCE ..... 6,80

PAUL'S DAILY NATURAL GLOW ..... 6,80

FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE ..... 6,80

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE ..... 6,50

JUICES OBSTHOF GÖTHANS ..... 5,80  
PEACH, PEAR, APPLE UNFILTERED

FABIOS Gladly we can provide information about allergenic ingredients in our dishes.