

INCOMINCIO COSÌ

FABIO A CASA

MOZZARELLA DI BUFALA
CON INSALATA DI FREGOLA SARDA
& CREMA DI PORRO 18,50
BUFFALO MOZZARELLA WITH FREGOLA-SALAD
AND LEEK CREAM

CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE 19,50
DEEP FRIED CALAMARI WITH LIME DIP
GREEN CHILI PEPPERS

TARTAR DI TONNO & AVOCADO 26,50
TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND CUCUMBER

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
CON SALSIA ALLA RICOTTA PIEMONTESE
& CARCIOFI 26,50
CARPACCIO FROM BEEF FILLET WITH
RICOTTA CREAM AND ARTICHOKE

INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE 19,00
TUNA SALAD WITH ANCHOVIES,
OLIVES, GREEN BEANS
AND BOILED EGG

INSALATA DI VERDURE ALLA GRIGLIA
CON SALSIA AL PIMENTO ROSSO
& FORMAGGIO DI CAPRA 17,50
GRILLED VEGETABLE SALAD ON RED PEPPER
VINAIGRETTE AND FRESH GOAT CHEESE

INSALATA DI POMODORO STELLINA E MELANZANE
CON CREMA AL PARMIGIANO 14,50
SALAD OF SWEET TOMATOES AND EGGPLANT
ON PARMESAN CREAM

INSALATA DI CETRIOLI
CON QUINOA & ALGHE 11,50
CUCUMBER SALAD WITH QUINOA
AND SEAWEED

FABIO ALL'OSTERIA

BRODO DI BUE E AGNOLOTTI 10,50
CLEAR OXTAIL SOUP
WITH HOMEMADE AGNOLOTTI

VITELLO TONNATO 19,50
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,50
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH
PARMESAN CHEESE AND FIOR DI LATTE

TORTELLONI RIPIENI CON SALSICCIA E PROSCIUTTO
& SALSIA AL VINO ROSSO 21,50
TORTELLONI FILLED WITH SALSICCIA AND PROSCIUTTO
ON RED WINE SAUCE

VEGETARIANO {VEGETARIAN}

BURRATINA DI BUFALA CON
INSALATA DI ASPARAGI E FAGIOLINI 19,50
LITTLE BUFFALO BURRATA WITH GREEN ASPARAGUS
AND MARINATED BEANS

CAPPUCCINO CON FUNGHI, TARTUFO NERO
& CREMA DI PARMIGIANO 23,50
CAPPUCCINO OF MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE
WITH PARMESAN FOAM

ASPARAGI BIANCHI AL CARTOCCIO
CON BURRO FONDENTE
& PARMIGIANO REGGIANO 18,50
WHITE ASPARAGUS BAKED IN FOIL WITH
MELTED BUTTER AND PARMESAN SHAVINGS

PRIMAVERA {CUCINA LIGHT}

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI PISELLI
E INSALATA ALLE ERBE 16,50
POACHED EGG WITH PEAS CREAM
AND SALAD OF WILD HERBS

FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI ALLA RICOTTA DOLCE
CON SUGHETTO AL POMODORO 16,50
BAKED ZUCCHINI BLOSSOM FILLED WITH
RICOTTA ON TOMATO SUGO

INSALATA TIEPIDA DI PESCE E MOLLUSCHI
CON PATATE & RUCOLA 26,50
LUKEWARM FISHSALAD WITH MIXED SEEFood,
POTATOES AND ROCKET SALAD

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI ALLA FOCACCIA DI POMODORO E FIOR DI LATTE, CON ORIGANO 18,50
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH TOMATO FOCACCIA AND FIOR DI LATTE, OREGANO

LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO 22,50
LINGUINE WITH VONGOLE CLAMS AND PROSECCO

MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA AL RAGÙ BOLOGNESE 18,50
HOMEMADE MALTAGLIATI PASTICCIATI BOLOGNESE

RISOTTO NERO CON CALAMARI ALLA GRIGLIA 22,50
BLACK RISOTTO WITH GRILLED CALAMARI

PESCE {FISH}

FILETTO DI HALIBUT CON CREMA ALLE ERBE,
& ASPARAGI BIANCHI 36,50
HALIBUT FILLET WITH CREAM OF SPINACH AND HERBS,
AND WHITE ASPARAGUS

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE CON CONSOMMÉ
DI POMODORO & TAGLIATELLE
DI ZUCCHINI VEGETARIANE 36,50
SEA BASS FILLET POACHED IN TOMATO CONSOMMÉ
WITH VEGETARIAN ZUCCHINI TAGLIATELLE

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON PANZANELLA
ALLE MELANZANE & POMODORO 34,50
GRILLED SWORDFISH STEAK
ON TOMATO PANZANELLA AND EGGPLANT

CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA 29,50
LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS
& MASHED POTATOES

PETTO DI POLLO CON GNOCCHI DI RICOTTA,
FINFERLI & PISELLI 33,50
ROASTED CHICKEN BREAST WITH RICOTTA GNOCCHI,
CHANTERELLES AND YOUNG PEAS

CARRÉ DI AGNELLO CON COUSCOUS SICILIANO
ALLA MANDORLE PICCANTI 34,50
ROASTED SADDLE OF THE LAMB ON SPICY
SICILIAN ALMOND COUSCOUS

FOGOLAR {CHARCOAL GRILL}

{NO GRILLED MEALS FROM 5.00 TILL 6.00PM}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) 34,00
BEEF FILLET (SIMMENTAL/AUSTRIA)

RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) 29,50

COTOLETTO DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 31,50
VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)

BISTECCA DI CINTA SENESE 250 GR. (CINTA SENESE/ITALIA) 29,00
SADDLE OF THE PORK (CINTA SENESE/TUSCANY/ ITALY)

CONTORNI {SIDES}

CREMA DI CAVOLFIORE
AL BURRO DI TARTUFO NERO..... 9,50
CREAM OF CAULIFLOWER WITH TRUFFLED BUTTER

ZUCCHINI & FAGIOLINI VERDI CON MENTA 6,50
GRILLED ZUCCHINI AND GREEN BEANS WITH MINT

PATATE AL ROSMARINO 5,50
ROSMARY POTATOES

PATATE FRITTE 4,50
POMMES

SPINACI 5,50
SPINACH