

.....

PRIMI FABIOS

- PENNE ALL' ARRABIATA 12,50
PENNE WITH CHILI AND TOMATOE SAUCE
- MALTAGLIATI PASTICCATI
ALLA RICETTA CIPRIANI 14,50
HOMEMADE PASTA BOLOGNESE
CIPRIANI'S STYLE
- PAPPA AL POMODORO & BASILICO 10,50
TUSCAN TOMATO BREAD SOUP WITH BASIL
- LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI
CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO 22,50
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 ARROSTO
CON RICOTTA DI CAPRA & PINOLI 18,50
ROASTED GREEN ASPARAGUS WITH RICOTTA
OF GOAT'S CHEESE AND PINE NUTS
- 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 & COCKTAILSAUCE
- 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 16,50
ROW HAM SAN OSWALDO
- SALAME GRANDE BAZZA VICENZA
& GRISSINI 12,50
SALAMI AND GRISSINI
- PARMIGGIANO REGGIANO
2 ANNI E OLIVE 14,50
- FORMAGGIO MISTO 14,50

PANE & FOCACCIA {BREAD & MORE}

- CROQUE MONSIEUR HARRY'S BAR 9,00
- BURGER FABIOS 16,50
- CROSTINI AL POMODORO & MOZZARELLA 14,50
- 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.