

## INCOMINCIO COSÌ

### FABIO A CASA

MOZZARELLA DI BUFALA  
CON INSALATA DI FREGOLA SARDA  
& CREMA DI PORRO ..... 18,50  
BÜFFELMOZZARELLA MIT FREGOLA-SALAT  
UND LAUCHCREME

CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE ..... 19,50  
FRITTIERTE CALAMARI MIT LIMONENDIP  
UND GRÜNEN CHILISCHOTEN

TARTAR DI TONNO & AVOCADO ..... 26,50  
THUNFISCH-TARTAR  
AUF AVOCADO UND GURKENTARTAR

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO  
CON SALSA ALLA RICOTTA PIEMONTESE  
& CARCIOFI ..... 26,50  
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT  
RICOTTACREME UND ARTISCHOCKEN

### INSALATA & ERBE {SALATE & KRÄUTER}

INSALATA NIÇOISE ..... 19,00  
THUNFISCHSALAT, SARDELLEN,  
OLIVEN, GRÜNE BOHNEN,  
GEKOCHTES EI

INSALATA DI VERDURE ALLA GRIGLIA  
CON SALSA AL PIMENTO ROSSO  
& FORMAGGIO DI CAPRA ..... 17,50  
SALAT VON GEGRILLTEM GEMÜSE AUF ROTER  
PAPRIKAVINAIGRETTE UND ZIEGENFRISCHKÄSE

INSALATA DI POMODORO STELLINA E MELANZANE  
CON CREMA AL PARMIGIANO ..... 14,50  
SALAT VON HONIGTOMATEN UND MELANZANI  
AUF PARMESANCREME

INSALATA DI CETRIOLI  
CON QUINOA & ALGHE ..... 11,50  
GURKENSALAT MIT QUINOA  
UND MEERESALGEN

### FABIO ALL'OSTERIA

PAPPA AL POMODORO & BASILICO ..... 10,50  
TOSKANISCHE TOMATEN-BROT-SUPPE  
MIT BASILIKUM

VITELLO TONNATO ..... 22,50  
DÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH  
MIT THUNFISCHSAUCE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ..... 18,50  
GRATINIERTER MELANZANI GEFÜLLT  
MIT PARMESAN UND FIOR DI LATTE

MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA  
AL RAGÙ BOLOGNESE ..... 18,50  
HAUSGEMACHTER MALTAGLIATI PASTICCIATI  
BOLOGNESER ART

### VEGETARIANO {VEGETARISCH}

BURRATA DI ANDRIA CON  
POMODORI & BASILICO ..... 19,50  
BURRATA AUS APULIEN MIT TOMATEN UND BASILIKUM

FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI ALLA RICOTTA DOLCE  
CON SUGHETTO AL POMODORO ..... 16,50  
GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE MIT RICOTTA GEFÜLLT  
AUF TOMATENSUGO

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI CAVOLFIORRE  
& TARTUFO NERO ..... 23,50  
POCHIERTES EI MIT KARFIOLCREME  
UND SCHWARZEM TRÜFFEL

### ESTATE {CUCINA LIGHT}

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA  
CON PISELLI, MENTA & LIMONE ..... 26,50  
CARPACCIO VON DER TIEFSEEGARNELE  
MIT ERBSENCREME, MINZE UND ZITRONE

ASPARAGI VERDI ARROSTO  
CON RICOTTA DI CAPRA & PINOLI ..... 18,50  
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL  
MIT ZIEGENRICOTTA UND PINIENKERNEN

INSALATA TIEPIDA DI PESCE E MOLLUSCHI  
CON PATATE & RUCOLA ..... 26,50  
LAUWARMER FISCHSALAT MIT GEMISCHTEN MUSCHELN,  
KARTOFFELN UND RUCOLA

### PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI AL SEIRASS PIEMONTESE & TAGLIOLINI DI ZUCCHINI AL LIMONE ..... 18,50  
HAUSGEMACHTER RAVIOLI MIT PIEMONTESISCHEM SEIRASS GEFÜLLT AUF ZUCCHINI-TAGLIOLINI, ZITRONENCREME

LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO ..... 22,50  
LINGUINE MIT VONGOLE UND PROSECCO

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON POMODORO SAN MARZANO & BASILICO ..... 18,50  
HAUSGEMACHTER KARTOFFELGNOCCHI MIT SAN MARZANO TOMATEN UND BASILIKUM

RISOTTO AI PORCINI CON ROBIOLA & TIMO ..... 28,50  
RISOTTO MIT STEINPILZEN, ROBIOLA UND THYMIAN

### PESCE {FISCH}

TAGLIATA DI MERLUZZO CON CARCIOFI  
& SALSA DI CITRONELLA ..... 33,50  
KABELJAUFILLET MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN  
UND ZITRONENMELISSE

FILETTO DI BRANZINO CON  
PANZANELLA LIGURE ..... 36,50  
FILET VOM WILDFANG-WOLFSBARSCH  
AUF LIGURISCHEM BROTSALAT

CALAMARI ALLE ERBE PICCANTI & POLIPO  
ALLA GRIGLIA CON FONDO DI VERDURE ..... 31,50  
CALAMARI GEFÜLLT MIT KRÄUTERN, PIKANT, UND  
GEGRILLTER OKTOPUS IM RATATOUILLE-FOND

### CARNE {FLEISCH}

FEGATO ALLA VENEZIANA ..... 29,50  
KALBSLEBER MIT WEISSEM ZWIEBEL  
& KARTOFFELPÜREE

PETTO DI POLLO CON GNOCCHI DI RICOTTA,  
FINFERLI & PISELLI ..... 33,50  
GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT RICOTTA-GNOCCHI,  
EIER SCHWAMMERL UND JUNGEN ERBSEN

CARRÉ DI AGNELLO CON COUSCOUS SICILIANO  
ALLA MANDORLE PICCANTI ..... 34,50  
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AUF  
PIKANTEM SIZILIANISCHEM MANDEL-COUSCOUS

### FOGOLAR {HOLZKOHLENGRILL}

{KEINE GRILLGERICHTE VON 17.00 BIS 18.00 UHR}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) ..... 34,00  
FILET VOM RIND (SIMMENTAL/ÖSTERREICH)

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

COTOLETTO DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) ..... 31,50  
KALBSKOTELETT MIT ROSMARIN & OLIVENÖL (SCHWARZBUNTE/ÖSTERREICH)

BISTECCA DI CINTA SENESE 250 GR. (CINTA SENESE/ITALIA) ..... 29,00  
SCHWEINERÜCKEN (CINTA SENESE/TOSKANA ITALIEN)

### CONTORNI {BEILAGEN}

CREMA DI CAVOLFIORRE  
AL BURRO DI TARTUFO NERO ..... 9,50  
KARFIOLCREME MIT TRÜFFELBUTTER

ZUCCHINI & FAGIOLINI VERDI CON MENTA ..... 6,50  
GEGRILLTE ZUCCHINI UND GRÜNE BOHNEN MIT MINZE

PATATE AL ROSMARINO ..... 5,50  
ROSMARINKARTOFFELN

PATATE FRITTE ..... 4,50  
POMMES

SPINACI ..... 5,50  
SPINAT