

## 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 SALSA 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 SALSA 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

PAPPA AL POMODORO & BASILICO ..... 10,50  
TUSCAN TOMATO BREAD SOUP WITH BASIL

VITELLO TONNATO ..... 22,50  
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ..... 18,50  
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH  
PARMESAN CHEESE AND FIOR DI LATTE

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

### VEGETARIANO {VEGETARIAN}

BURRATA DI ANDRIA CON  
POMODORI & BASILICO ..... 19,50  
BURRATA FROM APULIA WITH TOMATOES AND BASIL

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

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI CAVOLFIORE  
& TARTUFO NERO ..... 23,50  
POACHED EGG WITH CREAM OF CAULIFLOWER  
AND BLACK TRUFFLE

### ESTATE {CUCINA LIGHT}

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA  
CON PISELLI, MENTA & LIMONE ..... 26,50  
CARPACCIO OF RED SHRIMPS WITH  
PEAS CREAM, MINT AND LEMON

ASPARAGI VERDI ARROSTO  
CON RICOTTA DI CAPRA & PINOLI ..... 18,50  
ROASTED GREEN ASPARAGUS WITH RICOTTA  
OF GOAT'S CHEESE AND PINE NUTS

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

### PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI AL SEIRASS PIEMONTESE & TAGLIOLINI DI ZUCCHINI AL LIMONE ..... 18,50  
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH SEIRASS FROM PIEDMONT ON ZUCCHINI-TAGLIOLINI, LEMON CREAM

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

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON POMODORO SAN MARZANO & BASILICO ..... 18,50  
HOMEMADE POTATOE GNOCCHI WITH SAN MARZANO TOMATOES AND BASIL

RISOTTO AI PORCINI CON ROBIOLA & TIMO ..... 28,50  
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, ROBIOLA AND THYME

### PESCE {FISH}

TAGLIATA DI MERLUZZO CON CARCIOFI  
& SALSA DI CITRONELLA ..... 33,50  
CODFISH FILLET WITH ROASTED ARTICHOKE  
AND CREAM OF LEMON BALM

FILETTO DI BRANZINO CON  
PANZANELLA LIGURE ..... 36,50  
SEA BASS FILLET ON LIGURIAN BREAD SALAD

CALAMARI ALLE ERBE PICCANTI  
& POLIPO ALLA GRIGLIA  
CON FONDO DI VERDURE ..... 31,50  
CALAMARI FILLED WITH HERBS, SPICY,  
AND GRILLED OCTOPUS IN RATATOUILLE FOND

### 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

Cover charge 3,90 - Prices in Euro incl. all taxes.

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