

.....

PRIMI FABIOS

PENNE ALL' ARRABIATA 14,50
PENNE WITH CHILI AND TOMATOE SAUCE

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON FOCACCIA
LIGURE, MOZZARELLA DI BUFALA & POMODORO
SALTATI IN BURRO ALLA MAGGIORANA 18,50
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH LIGURIAN FOCACCIA,
BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES IN MARJORAM BUTTER

BRODO DI BUE CON RAVIOLO RIPIENO 9,50
CLEAR OXTAILSOUPE WITH
HOMEMADE RAVIOLO

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA
CON PESTO DI BASILICO & RUCOLA 18,50
HOMEMADE POTATOE GNOCCHI
WITH BASIL-ARUGULA-PESTO

.....

VEGETARIAN & SALADS

INSALATA DI RAPE ROSSE CON CREMA DI CECI,
ERBE & SCAGLIE DI GRANA PADANO 16,50
SALAD OF BEETROOT WITH CREAM OF CHICKPEAS,
HERBS AND SHAVED GRANA PADANO

INSALATA NIÇOISE 19,50

INSALATA SARDA CON CETRIOLI, MENTA,
OLIVE & FORMAGGI DI PECORA 17,50
SALAD WITH CUCUMBER, OLIVES, MINT
AND SARDINIAN CREAM CHEESE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 19,50
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH PARMESAN
AND FIOR DI LATTE

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 VENETO
FONTANETO MONTAGNANA 16,50
CURED HAM FROM VENETIA, FONTANETO MONTAGNANA

SALAME GRANDE BAZZA VICENZA
& GRISSINI 12,50
SALAMI AND GRISSINI

PARMIGIANO REGGIANO
2 ANNI E OLIVE 14,50

FORMAGGIO MISTO 18,50

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 PARMIGIANA 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 7,50
LEMON TARTE

TARTE AI FRUTTI DI BOSCO 7,80
TARTE WITH WILD BERRIES

TARTE DEL GIORNO FABIOS 7,90
TARTE OF THE DAY

BRIOCHE VANIGLIA 6,50
VANILLA BRIOCHE

UOVA {EGGS}

UOVA COTTO CON TOAST 5,50
2 EGGS IN A GLASS
WITH TOAST

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

FRITTATA AMERICANA CON PIOPPINI 9,50
OMLETTE ONLY FROM EGG WHITE
WITH PIOPPINI 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 6,50
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 9,50
COFFEE AND TARTE OF YOUR CHOICE

CAFFÈ & TÈ {COFFEE & TEA}

ESPRESSO 3,50

CAPPUCCINO 4,80

CAPPUCCINO WITH SOY MILK 4,80

LATTE MACCHIATO 5,40

TEA HAAS&HAAS WIEN 5,20
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

PAUL'S DAILY NATURAL ENERGY 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.