

INCOMINCIO COSÍ

FABIO A CASA

VITELLO TONNATO 22,50
DÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH
MIT THUNFISCHSAUCE

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 CREMA DI JALAPEÑO,
AGRETTI & PARMIGIANO 26,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET, DÜNN GESCHNITTEN,
AUF JALAPEÑOCREME,
AGRETTI UND PARMESAN

INSALATA & ERBE {SALATE & KRÄUTER}

INSALATA NIÇOISE 21,00
THUNFISCHSALAT MIT IM OFEN GESCHMORTEM THUNFISCH,
SARDELLEN, OLIVEN, GRÜNEN BOHNEN UND GEKOCHTEM EI

INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO,
FIORI DI CAPPERI, CHIPS DI PANE TOSTATO
& PANCETTA 19,50
CEASERSALAT MIT KALTEM, DÜNN GESCHNITTENEN
HÜHNERFILET, KARPERNBLÜTEN,
CHIPS VON GETOASTETEM BROT UND PANCETTA

INSALATA DI RAPE ROSSE CON CREMA DI CECI,
ERBE & SCAGLIE DI GRANA PADANO 16,50
SALAT VON ROTEN BEETEN MIT KICHERERBSENCREME,
KRÄUTERN UND GEHOBELTEM GRANA PADANO

INSALATA SARDA CON CETRIOLI, MENTA,
OLIVE & FORMAGGI DI PECORA 18,50
SALAT MIT GURKEN, OLIVEN, MINZE
UND SARDISCHEM FRISCHKÄSE

FABIO ALL'OSTERIA

BRODO DI BUE CON RAVIOLO RIPIENO 11,50
KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT HAUSGEMACHTEM RAVIOLO

RIBOLLITA 11,50
TOSKANISCHE GEMÜSESUPPE MIT WEISSEN BOHNEN
UND GETOSTETEM BROT

MALTAGLIATI FATTI IN CASA
ALL'AMATRICIANA & PECORINO 21,50
HAUSGEMACHTE MALTAGLIATI ALL' AMATRICIANA
MIT GERIEBENEM PECORINO

BRASATO DI VITELLO ROSMARINO,
POLENTA AL PARMIGIANO & POMODORI 28,50
GESCHMORTES VOM KALB MIT ROSMARIN,
PARMESANPOLENTA UND TOMATEN

VEGETARIANO {VEGETARISCH}

BURRATA DI ANDRIA CON CREMA DI ZUCCA,
ZUCCA AL BALSAMICO & CAMUT 19,50
BURRATA AUS APULIEN MIT KÜRBISCREME,
KÜRBIS MIT BALSAMICO MARINIERT UND KAMUT

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 19,50
GRATINIERTER MELANZANI GEFÜLLT
MIT PARMESAN UND FIOR DI LATTE

RADICCHIO TARDIVO ALLA GRIGLIA
CON PINOLI TOSTATI & MONTASIO 17,50
GEGRILLTER RADICCHIO TARDIVO MIT GERÖSTETEN
PINIENKERNEN UND GEHOBELTEM MONTASIO

SOLO MARE

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA
CON PISELLI, MENTA & LIMONE 28,50
CARPACCIO VON DER TIEFSEEGARNELE
MIT ERBSENCREME, MINZE UND ZITRONE

INSALATA DI POLIPO CON PATATE SCOTTATE
& CREMA DI MASCARPONE AL LIMONE 24,50
LAUWARMER OKTOPUSSALAT AUF STAMPFKARTOFFELN
UND MASCARPONECREME MIT ZITRONENMELISSE

CALAMARI ARROSTO CON CREMA DI PATATE
& TUORLO AFFOGATO 22,50
GEBRATENE CALAMARI MIT WARMEM KARTOFFELSCHAUM
UND POCHIERTEM EIGELB

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI VERDI FATTI IN CASA RIPIENI DI SALSICCIA & CIME DI RAPA AL BURRO DI SALVIA 19,50
HAUSGEMACHTE GRÜNE RAVIOLI GEFÜLLT MIT SALSICCIA UND WILDEM BROKKOLI IN SALBEIBUTTER

GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA CON POMODORO & MENTA 18,50
HAUSGEMACHTE MELANZANIGNOCCHI MIT TOMATEN UND MINZE

LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO 23,50
LINGUINE MIT VONGOLE UND PROSECCO

RISOTTO AL MASCARPONE PECK MILANO CON TARTUFO NERO 36,50
RISOTTO MIT MASCARPONE „PECK“ MAILAND UND SCHWARZEM TRÜFFEL

PESCE {FISCH}

FILETTO DI CODA DI ROSPO AVVOLTO CON
PROSCIUTTO, PESTO DI OLIVE E POMODORI
CON CREMA DI PATATE 36,50
FILET VOM ANGLER MIT PROSCIUTTO GEBRATEN,
OLIVEN-TOMATEN-PESTO UND KARTOFFELCREME

FILETTO DI BRANZINO CON FONDO DI VERDURE
E ZAFFERANO & CUORE DI CARCIOFI 36,50
FILET VOM WILDFANG-WOLFSBARSCH IM GEMÜSE-SAFRANSUD
UND ARTISCHOCKENHERZEN

FILETTO DI MERLUZZO CON PANE SARDO,
FIORI DI CAPPERI, ALGHE & COZZE 34,50
FILET VOM KABELJAU MIT SARDISCHEM BROT, KAPERNBLÜTEN,
PASSEPIERRE-ALGEN UND MIESMUSCHELN

CARNE {FLEISCH}

FEGATO ALLA VENEZIANA 29,50
KALBSLEBER MIT WEISSEM ZWIEBEL
UND KARTOFFELPÜREE

PETTO DI POLLO ALLE ERBE, CON
VERDURE & PATATE AL FOGOLAR 29,50
HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERN GEBRATEN,
GEMÜSE UND KARTOFFELN AUS DEM FOGOLAR

CARRÉ DI AGNELLO CON ZUCCA,
CECI & LIMONI AL SALE 36,50
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
MIT KÜRBIS, KICHERERBSEN
UND EINGELEGTEN ZITRONEN

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

COTOLETTA 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 CAVOLFIORE
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