

## INCOMINCIO COSÌ

### FABIO A CASA

VITELLO TONNATO .....	22,50
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE	
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 CREMA DI JALAPEÑO, AGRETTI & PARMIGIANO .....	26,50
CARPACCIO OF BEEF FILLET, THINLY SLICED, CREAM OF JALAPEÑOS, AGRETTI AND PARMESAN	

### INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE .....	21,00
TUNA SALAD WITH OVEN BRAISED TUNA, ANCHOVIES, OLIVES, GREEN BEANS AND BOILED EGG	
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, CHIPS DI PANE TOSTATO & PANCETTA .....	19,50
CEASER SALAD WITH THINLY SLICED CHICKEN FILLET, CAPER FLOWERS, CRISPS OF TOASTED BREAD AND PANCETTA	
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 SARDA CON CETRIOLI, MENTA, OLIVE & FORMAGGI DI PECORA .....	17,50
SALAD WITH CUCUMBER, OLIVES, MINT AND SARDINIAN CREAM CHEESE	

### FABIO ALL'OSTERIA

BRODO DI BUE CON RAVIOLO RIPIENO .....	11,50
CLEAR OXTAILSOUPI WITH HOMEMADE RAVIOLO	
RIBOLLITA .....	11,50
TUSCAN VEGETABLE SOUP WITH WHITE BEANS AND TOASTED BREAD	
MALTAGLIATI FATTI IN CASA ALL'AMATRICIANA & PECORINO .....	21,50
HOMEMADE MALTAGLIATI ALL' AMATRICIANA WITH GRATED PECORINO	
BRASATO DI VITELLO ROSMARINO, POLENTA AL PARMIGIANO & POMODORI .....	28,50
BRAISED VEAL WITH ROSEMARY, CREAMY PARMESAN-POLENTA AND TOMATOES	

### VEGETARIANO {VEGETARIAN}

BURRATA DI ANDRIA CON CREMA DI ZUCCA, ZUCCA AL BALSAMICO & CAMUT .....	19,50
BURRATA FROM APULIA WITH PUMPKIN CREAM, PUMPKIN WITH BALSAMICO AND KAMUT	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA .....	19,50
GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH PARMESAN AND FIOR DI LATTE	
RADICCHIO TARDIVO ALLA GRIGLIA CON PINOLI TOSTATI & MONTASIO .....	17,50
GRILLED RADICCHIO TARDIVO WITH ROASTED PINE NUTS AND MONTASIO SHAVINGS	
CARPACCIO DI GAMBERO ROSA CON PISELLI, MENTA & LIMONE .....	28,50
CARPACCIO OF RED SHRIMPS WITH PEAS CREAM, MINT AND LEMON	
INSALATA DI POLIPO CON PATATE SCOTTATE & CREMA DI MASCARPONE AL LIMONE .....	24,50
LUKEWARM OCTOPUS SALAD WITH MASHED POTATOES AND MASCARPONE CREAM WITH LEMON BALM	
CALAMARI ARROSTO CON CREMA DI PATATE & TUORLO AFFOGATO .....	22,50
ROASTED CALAMARI WITH WARM POTATO FOAM AND POACHED EGG YOLK	

### SEA SPECIALS

## PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO

RAVIOLI VERDI FATTI IN CASA RIPIENI DI SALSICCIA & CIME DI RAPA AL BURRO DI SALVIA .....	19,50
HOMEMADE GREEN RAVIOLI FILLED WITH SALSICCIA AND WILD BROCCOLI IN SAGE BUTTER	
GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA CON POMODORO & MENTA .....	18,50
HOMEMADE EGGPLANT-GNOCCHI WITH TOMATOES AND MINT	
LINGUINE DI GRANO DURO MANCINI CON VONGOLE VERACI AL PROSECCO .....	23,50
LINGUINE WITH VONGOLE CLAMS AND PROSECCO	
RISOTTO AL MASCARPONE PECK MILANO CON TARTUFO NERO .....	36,50
RISOTTO WITH MASCARPONE „PECK“ MILAN AND BLACK TRUFFLE	

### PESCE {FISH}

FILETTO DI CODA DI ROSPO AVVOLTO CON PROSCIUTTO, PESTO DI OLIVE E POMODORI CON CREMA DI PATATE .....	36,50
MONKFISH FILLET BRAISED WITH PROSCIUTTO, PESTO MADE OF OLIVES AND TOMATOES AND POTATOE CREAM	
FILETTO DI BRANZINO CON FONDO DI VERDURE E ZAFFERANO & CUORE DI CARCIOFI .....	36,50
SEABASS FILLET IN VEGETABLE-SAFFRON-STOCK AND ARTICHOKE HEARTS	
FILETTO DI MERLUZZO CON PANE SARDO, FIORI DI CAPPERI, ALGHE & COZZE .....	34,50
CODFISH FILET WITH SARDINIAN BREAD, CAPER FLOWERS, PASSEPIERRE-SEAWEED AND BLUE MUSSELS	

### CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA .....	29,50
LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS AND MASHED POTATOES	
PETTO DI POLLO ALLE ERBE, CON VERDURE & PATATE AL FOGOLAR .....	29,50
CHICKENBREAST BRAISED WITH HERBS, VEGETABLES AND POTATOES FROM THE FOGOLAR	
CARRÉ DI AGNELLO CON ZUCCA, CECI & LIMONI AL SALE .....	36,50
ROASTED SADDLE OF THE LAMB WITH PUMPKIN, CHICKPEAS AND PICKLED LEMONS	

### 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
COTOLETTA 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	