

## PER TE {OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO ..... 22 THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE	
CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE ..... 19 DEEP FRIED CALAMARI WITH LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	
BURRATA DI ANDRIA CON MELANZANE ARROSTO AL FOGOLAR & TARTAR DI POMODORI ..... 22 BURRATA FROM APULIA WITH EGGPLANT FROM THE CHARCOAL GRILL AND MARINATED TOMATO TARTAR	
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON FIORI DI CAPPERI, RUCOLA & CHIPS DI PARMIGIANO ..... 26 CARPACCIO OF BEEF FILLET, THINLY SLICED, WITH CAPER FLOWERS, ROCKET AND PARMESAN CHIPS	
PASSATA DI VERDURE ALLA GRIGLIA FREDDA CON CROSTINO DI RICOTTA ..... 12 COLD SOUP OF GRILLED VEGETABLES WITH RICOTTA-CROSTINO	

## FABIO ALL'OSTERIA

PAPPA AL POMODORO & BASILICO ..... 10 TUSCAN TOMATO-BREAD-SOUP WITH BASIL	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA ..... 18 GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH PARMESAN AND FIOR DI LATTE	
MALTAGLIATI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI CARNE ALLA CIPRIANI ..... 21 HOMEMADE MALTAGLIATI WITH RAGOUT CIPRIANI STYLE	
BRASATO DI GUANCE DI VITELLO AL BAROLO & POLENTA BIANCA ..... 26 CHEEKS OF VEAL BRAISED IN BAROLO WITH WHITE POLENTA	

## SOLO MARE

CRUDO DI TONNO CON AVOCADO & SALSA DI CETRIOLI ..... 26 THINLY SLICED TUNA WITH AVOCADO AND CUCUMBER SALSA	
SEPPIA AL FORNO, TAGLIATA FINE CON YOGURT AGRO DOLCE & ERBE ..... 22 STEAMED SEPIA, THINLY SLICED WITH YOGHURT SWEET-SOUR AND HERBS	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO ..... 28 FISHSOUP WITH FREGOLA-PASTA AND SAFRAN	

## ORTOLANO {FROM THE GARDENER}

UOVO AFFOGATO CON CREMA ALL' ERBE, SPINACI & TARTUFO NERO ..... 27 POACHED EGG ON CREAM OF HERBS, SPINACH AND BLACK TRUFFLE	
CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI LIMONE E SCAGLIE DI PARMIGIANO ..... 23 GRILLED ARTICHOKE HEARTS WITH LEMON CREAM AND PARMESAN SHAVINGS	
FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA RICOTTA DOLCE CON SUGHETTO AL POMODORO ..... 17 BAKED ZUCCHINI BLOSSOM FILLED WITH RICOTTA ON TOMATO SUGO	

## INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE ..... 22 TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES, GREEN BEANS AND BOILED EGG	
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, CHIPS DI PANE TOSTATO & PANCETTA ..... 20 CEASER SALAD WITH THINLY SLICED CHICKEN FILLET, CAPER FLOWERS, CRISPS OF TOASTED BREAD AND PANCETTA	
INSALATA DI ZUCCHINI ALLA GRIGLIA, POMODORI, CECI & SCAGLIE DI PECORINO ..... 18 SALAD OF GRILLED ZUCCHINI, TOMATOES, CHICKPEAS AND PECORINO SHAVINGS	
INSALATA DI CETRIOLI CON QUINOA & ALGHE ..... 11 CUCUMBER SALAD WITH QUINOA AND SEAWEED	

## PASTAIO

### {HOMEMADE PASTA & RISOTTO}

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI CON FOCACCIA LIGURE E MOZZARELLA DI BUFALA CON BURRO ALLA MAGGIORANA ..... 18 HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH LIGURIAN FOCACCIA AND BUFFALO MOZZARELLA IN MAJORAM BUTTER	
GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA CON POMODORO CRUDO E RUCOLA ..... 19 HOMEMADE EGGPLANT-GNOCCHI WITH RAW TOMATO AND ROCKET	
TAGLIATELLE NERE FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE ..... 28 HOMEMADE BLACK TAGLIATELLE WITH MIXED SEAFISH AND SEAFOOD	
RISOTTO AL ZAFFERANO CON ZUCCHINE & GAMBERO ROSSO SELVATICO ..... 32 SAFRANRISOTTO WITH ZUCCHINI AND RED SHRIMP	

## ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) ..... 36 BEEF FILLET (SIMMENTAL/AUSTRIA)	
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) ..... 29	
COTOLETTA DI AGNELLO 250 GR. (IRLANDA) ..... 32 LAMB CHOP WITH GREMOLATA (IRELAND)	
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) ..... 34 VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL (SCHWARZBUNTE/ÖSTERREICH)	

## PESCE {FISH}

FILETTO DI BRANZINO CON POLENTA AL FORNO, POMODORI AL VAPORE E BASILICO ..... 36 SEABASS FILLET ON YELLOW POLENTA WITH BRAISED TOMATOES AND BASIL	
STRACCETTI DI HALIBUT CON PURÈ DI CARCIOFI E MELISSA AL LIMONE ..... 36 HALIBUT FILLET WITH MASHED ARTICHOKE AND LEMON BALM	
POLIPO ARROSTO CON PATATE LESSE ALLE ERBE E PIMENTO ALLA GRIGLIA ..... 32 ROASTED OCTOPUS WITH CREAMY POTATOES AND GRILLED BELL PEPPER FROM THE JOSPER	

ZUCCHINI & POMODORI CON MENTA ..... 6 GRILLED ZUCCHINI AND TOMATOES WITH MINT	
SPINACI ..... 6 SPINACH	

## CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA ..... 29 LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS AND MASHED POTATOES	
PETTO DI POLLO CON SUGHETTO DI FUNGHI E PISELLI & GNOCCHETTI ..... 29 BRAISED CHICKEN BREAST ON PEAS-MUSHROOM-RAGOUT AND MINI-GNOCCHI	
TAGLIATA DI MANZO (PIELACHTAL/AUSTRIA) CON RUCOLA & PARMIGIANO ..... 34 TAGLIATA OF ROAST BEEF (PIELACHTAL/AUSTRIA) FROM THE JOSPER WITH ROCKET AND PARMESAN	

## CONTORNI {SIDES}

PATATE AL ROSMARINO ..... 5 ROSMARY POTATOES	
PATATE FRITTE ..... 5 POMMES	