

PER TE {OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE	22
CALAMARI FRITTI E PIMENTO VERDE DEEP FRIED CALAMARI WITH LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	19
BURRATA DI ANDRIA CON PURÈ DI RAPE ROSSE E PESTO DI CIME DI RAPA BURRATA FROM APULIA ON MASHED BEET ROOT AND PESTO OF CIME DI RAPA	22
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO AL LIMONE CON CARCIOFI E SCAGLIE DI PARMIGIANO CARPACCIO OF BEEF FILLET MARINATED WITH LIME, GRILLED ARTISCHOKES AND PARMESAN SHAVINGS	28
MINISTRONE CON PASSATELLI AL PARMIGIANO MINISTRONE WITH HOMEMADE PARMESAN PASTA	12

FABIO ALL'OSTERIA

PASTA E FAGIOLI ALLA VENEZIANA CON PASTA MANCINI VENETIAN SOUP WITH BEANS AND PASTA MANCINI	12
MELANZANE ALLA PARMIGIANA GRATINATED EGGPLANT FILLED WITH PARMESAN AND FIOR DI LATTE	18
FUSILLI LUNGHI NAPOLETANI CON SUGO D' AGNELLO, MENTA E PEPE ROSSO LONG NEAPOLITAN FUSILLI WITH LAMB RAGOUT, MINT AND RED PEPPER	22
BRASATO DI GUANCE DI VITELLO AL BAROLO & POLENTA BIANCA CHEEKS OF VEAL BRAISED IN BAROLO WITH WHITE POLENTA	26

SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO & SALSA DI CETRIOLI TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND CUCUMBER SALSA	26
CRUDO DI GAMBERO ROSSO CON CRESCIONE DI PISELLI, CREMA DI SEMI DI SOIA & LIMONE THINLY SLICED ROYAL RED PRAWN WITH PEA CRESS, CREAM OF SOYBEANS AND LEMON	29
SEPPIA AL FORNO, TAGLIATA FINE CON YOGURT AGRO DOLCE & ERBE STEAMED SEPIA, THINLY SLICED WITH YOGHURT SWEET-SOUR AND HERBS	22

VEGETARIANO {FROM THE GARDENER}

UOVO AFFOGATO CON CREMA DI CAVOLFIORE & TARTUFO NERO POACHED EGG ON CAULIFLOWER AND BLACK TRUFFLE	28
ZUCCA AL FOGOLAR CON CREMA DI SEIRASS E CAMUT ARROSTO PUMPKIN FROM THE JOSPER ON CREAM OF SEIRASS AND CRUNCHY KAMUT	18
CREPELLA ALLA FIORENTINA GRATINATE AL PARMIGIANO E BURRO FUSO CREPES FLORENTINE STYLE (CREPES FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA) GRATINATED WITH PARMESAN	19

INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE TUNA SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES, GREEN BEANS AND BOILED EGG	22
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, CHIPS DI PANE TOSTATO & PANCETTA CEASER SALAD WITH THINLY SLICED CHICKEN FILLET, CAPER FLOWERS, CRISPS OF TOASTED BREAD AND PANCETTA	20
INSALATA DI ZUCCHINI ALLA GRIGLIA, POMODORI, CECI & SCAGLIE DI PECORINO SALAD OF GRILLED ZUCCHINI, TOMATOES, CHICKPEAS AND PECORINO SHAVINGS	18
INSALATA DI CAPELLI D'ANGELO AL CETRIOLO E CREMA DI OLIVE CUCUMBER SALAD WITH CREAM OF OLIVES	11

PASTAIO

{HOMEMADE PASTA & RISOTTO}

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI CON CARNE DI VITELLO E PROSCIUTTO DI PARMA CON BURRO FUSO ALLA SALVIA HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH VEAL AND HAM FROM PARMA IN SAGE BUTTER	22
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON POMODORO E RUCOLA HOMEMADE POTATO-GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE AND ROCKET	19
SPAGHETTI ALLA CHITARRA MANCINI CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE SPAGHETTI ALLA CHITARRA MANCINI WITH WITH MIXED SEAFISH AND SEAFOOD	28
RISOTTO AL ZAFFERANO E SPUMANTE CON CAPESANTE SAFFRON-RISOTTO WITH SPUMANTE AND SCALLOPS	32

ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

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

PESCE {FISH}

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE AL FORNO FINE, PIMENTO ALLA GRIGLIA & PESTO AL PISTACCHIO SEABASS FILLET WITH POTATO CHIPS FROM THE OVEN, ROASTED PIMENTOS AND PESTO OF PISTACHIOS	36
FILETTO DI HALIBUT CON FAGIOLINI VERDI E CANNELLINI AL POMODORO HALIBUT FILLET ON GREEN BEANS AND CANNELLINI TUSCAN STYLE WITH TOMATOES AND SAVORY	36
POLIPO ARROSTO CON PURÈ DI CECI, YOGURT & PEPERONCINO ROASTED OCTOPUS FROM THE JOSPER WITH CREAM OF CHICK PEAS, YOGURT AND CHILI	32

ZUCCHINI & POMODORI CON MENTA GRILLED ZUCCHINI AND TOMATOES WITH MINT	6
BIETOLA AL BURRO MANGOLD WITH MELTED BUTTER	6

CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS AND MASHED POTATOES	29
PETTO DI POLLO CON CAVOLO NERO STUFATO E CUSCUS SICILIANO ROASTED CHICKEN BREAST WITH BRAISED BLACK CABBAGE AND SICILIAN COUSCOUS	29
FILETTO DI CAPRIOLO CON CIPOLLA DI TROPEA AL VINO ROSSO, FUNGHI E FRIARIELLI VENISON WITH TROPICAL ONIONS BRAISED IN RED WINE, MUSHROOMS AND WILD BROCCOLI	36

CONTORNI {SIDES}

PATATE AL ROSMARINO ROSMARY POTATOES	5
PATATE FRITTE POMMES	5