

PER TE {OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO 24 THINLY SLICED, MEDIUM ROASTED VEAL WITH TUNA SAUCE	
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE 22 DEEP FRIED CALAMARI WITH AMALFI-LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	
BURRATA DI ANDRIA CON VERDURE ALLA GRIGLIA & CREMA DI MELANZANE 23 BURRATA FROM APULIA ON GRILLED VEGETABLES AND EGGPLANT CREAM	
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO CON PESTO ALLA RUCOLA & PARMIGIANO A SCAGLIE 28 CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH ROCKET PESTO AND PARMESAN SHAVINGS	
INSALATA SICILIANA DI SEPIA AL LIMONE, FINOCCHIO & ERBE 24 SEPIA ON SALAD OF FENNEL AND SICILIAN LEMONS MARINATED WITH HERBS	
BRODO DI BUE E AGNOLOTTI FATTI IN CASA 13 CLEAT OXTAIL SOUP WITH HOMEMADE AGNOLOTTI	

FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 18 GRATINATED EGGPLANT WITH PARMESAN, FILLED WITH FIOR DI LATTE AND TOMATO SAUCE	
MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA ALLA CIPRIANI 24 HOMEMADE MALTAGLIATI PASTICCIATI CIPRIANI STYLE	
CALAMARI RIPIENI CON PANE TOSCANO ALL'ERBE E PORCINI ALLA PIASTRA 28 CALAMARI FILLED WITH TUSCAN BREAD, HERBS AND ROASTED PORCINI MUSHROOMS	

SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO 28 TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & CRISPY SARDIAN BREAD	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO 34 FISH SOUP WITH FREGOLA PASTA AND SAFFRON	
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO 29 MEDITERRANEAN CEVICHE FROM THE YELLOWFIN MACKEREL WITH LIME AND POMEGRANATE	

VEGETARIANO {VEGETARIAN}

UOVO AL FORNO CON BROCCOLO MUGNULO SELVATICO 19 BAKED EGG WITH ROASTED WILD BROCCOLI	
FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA RICOTTA DOLCE CON SUGHETTO AL POMODORO 18 BAKED ZUCCHINI BLOSSOM FILLED WITH RICOTTA ON SAN MARZANO TOMATOES BRAISED IN THE OVEN	

INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE 24 TUNA SALAD WITH POTATOES, ANCHOVIES, OLIVES, GREEN BEANS AND BOILED EGG	
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO 24 CEASER SALAD WITH COLD, THINLY SLICED CHICKEN FILLET, CAPER FLOWERS, PANCETTA AND CHIPS OF TRAMEZZINI BREAD	
INSALATA DI POMODORI MISTI CON CREMA DI RICOTTA & PARMIGIANO CROCCANTE 18 SALAD OF VARIED TOMATOES WITH RICOTTA CREAM AND PARMESAN CHIPS	
INSALATA DI CETRIOLO CON FAGIOLI CANNELLINI 11 CUCUMBER SALAD WITH CANNELLINI BEANS	

PASTAIO

{HOMEMADE PASTA & RISOTTO}

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI FOCACCIA E MOZZARELLA AFFUMICATA CON BURRO ALLA MAGGIORANA 24 HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH FOCACCIA AND SMOKED MOZZARELLA IN MARJORAM BUTTER	
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO GENOVESE E ZUCCHINI ALLA GRIGLIA 24 HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH PESTO GENOVESE AND GRILLED ZUCCHINI	
LINGUINI MANCINI CON VONGOLE VERACI AL VINO BIANCO 29 LINGUINI MANCINI WITH VONGOLE CLAMS AND WHITE WINE	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ARAGOSTA AL VAPORE & SPUMANTE BELLAVISTA 39 SAFFRON RISOTTO WITH STEAMED SPINY LOBSTER AND SPUMANTE BELLA VISTA	

ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) 36 BEEF FILLET (SIMMENTAL/AUSTRIA)	
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) 29	
BISTECCA DI MAIALE IBERICO 220 GR. (SPAGNA) 31 IBERICO PORK STEAK (SPAIN)	
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 34 VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)	

PESCE {FISH}

STEAK DI PESCE SPADA AL FOGOLAR, CON INSALATA DI CECI, POMODORI & LIMONE AMALFITANO 38 SWORDFISH STEAK FROM THE JOSPER WITH SALAD OF CHICKPEAS, TOMATOES AND AMALFI-LEMONS	
POLIPO ARROSTO CON MELANZANE STUFATE, CHORIZO & PORRO GIOVANE 34 ROASTED OCTOPUS WITH BRAISED EGGPLANT, CHORIZO STOCK AND YOUNG LEEK	
FILETTO DI BRANZINO CON FONDO DI VERDURE, PATATE ARROSTO & CARCIOFI 38 SEABASS FILLET IN A STOCK OF GRILLED VEGETABLES WITH ROASTED POTATOES AND ARTICHOKE	

ZUCCHINI & POMODORI CON MENTA 7 GRILLED ZUCCHINI AND TOMATOES WITH MINT	
SPINACI 7 SPINACH	

CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA 29 LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS AND MASHED POTATOES	
PETTO DI POLLO CON ZUCCA BRASATA E GNOCCHI ALLA SALVIA 33 ROASTED CHICKEN BREAST WITH BRAISED PUMPKIN AND HOMEMADE SAGE GNOCCHI	
CARRÉ DI AGNELLO CON POLENTA AL LIMONE, CIPOLLE BIANCHE & PEPERONI AL FORNO 36 MEDIUM ROASTED SADDLE OF LAMB WITH CREAMY LEMON POLENTA, WHITE ONIONS AND PEPPERS FROM THE OVEN	

CONTORNI {SIDES}

PATATE AL ROSMARINO 6 ROSEMARY POTATOES	
PATATE FRITTE 6 FRIES	