

## 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	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO ..... 34 FISH SOUP WITH FREGOLA PASTA AND SAFFRON	
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	
BRASATO DI CONIGLIO ALLE VERDURE CON POLENTA AL LIMONE ..... 29 STEWED RABBIT AND VEGETABLES ON CREAMY LEMON POLENTA	

## SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO ..... 30 TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & THIN SARDIAN BREAD	
GRANSEOLA VENEZIANA MARINATA ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE CON CREMA ROSSA ..... 38 VENETIAN GRANSEOLA MARINATED WITH LEMON AND OLIVE OIL & CREMA ROSSA IN CRUNCHY FILO DOUGH	
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO ..... 32 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	
CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON CHIPS DI PARMIGIANO ..... 24 GRILLED ARTICHOKE HEARTS WITH PARMESAN CHIPS	

## 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	
CARPACCIO DI RAPE ROSSE CON NOCCIOLE, ROSMARINO E FORMAGGIO DI PECORA ..... 21 CARPACCIO OF RED BEET WITH ROASTED HAZELNUTS, ROSEMARY AND SHEEP'S CHEESE	
INSALATA DI CETRIOLI CON MENTA & KAMUT ..... 11 CUCUMBER SALAD WITH MINT AND CRISPY KAMUT	

## PASTAIO

### {HOMEMADE PASTA & RISOTTO}

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI AL PROSCIUTTO DI PARMA E ZUCCA ARROSTO CON BURRO ALLA SALVIA ..... 24 HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH PROSCIUTTO DI PARMA AND ROASTED PUMPKIN IN SAGE BUTTER	
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA ALLA ROMANA CACIO E PEPE ..... 24 HOMEMADE POTATO GNOCCHI ROMAN STYLE CACIO & PEPE	
PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON SEPIA, COZZE & LIMONE AMALFI ..... 28 HOMEMADE PAPPARDELLE WITH SEPIA, MUSSELS AND LEMONS FROM AMALFI	
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 ..... 8 GRILLED ZUCCHINI AND TOMATOES WITH MINT	
SPINACI ..... 8 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	
FILETTO DI CAPRIOLO CON CAVOLO NERO, CIPOLLE AL BAROLO & PIOPPINI ..... 39 MEDIUM ROSTED SADDLE OF VENISON WITH BLACK CABBAGE, BAROLO ONIONS AND PIOPPINI MUSHROOMS	

## CONTORNI {SIDES}

PATATE AL ROSMARINO ..... 7 ROSEMARY POTATOES	
PATATE FRITTE ..... 8 FRIES	