

## SALUMERIA & FORMAGGI

{HAM & CHEESE}

ANTIPASTI FABIOS .....	23
PROSCIUTTO CRUDO MONTAGNANA .....	18
ROW HAM, FONTANETO MONTAGNANA	
SALAME GRANDE BAZZA VICENZA .....	12
SALAMI AND GRISSINI	
COPPA, SALUMIFICIO BAZZA .....	18
COPPA FROM VENETO	
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI STAGIONATO E OLIVE .....	16
24 MONTHS MATURED PARMESAN AND OLIVES	

## ANTIPASTI ALL' OLIO

{VEGETABLES WITH OLIVE OIL}

PEPERONI ALLA GRIGLIA RIPIENI CON TONNO .....	PER PIECE 3,50
MINI BELL PEPPER FILLED WITH TUNA	
CARCIOFO CON GAMBO .....	PER PIECE 4
SMALL ARTICHOKE WITH STICK	
ODORINI SAN MARZANO .....	PER PORTION 3,50
DRIED SAN MARZANO TOMATOES	
PUNTARELLE ROMANE .....	PER PIECE 2,50
ROMAN VOLCANIC ASPARAGUS	
OLIVA VERDE NOCELLARA DEL BELICE .....	4
GREEN NOCELLARA-OLIVES FROM VALLE DEL BELICE	

## SPUNTINI

{BARFOOD}

MINI ARANCINI RIPIENI CON ZAFFERANO, MOZZARELLA & SALSA DI BASILICO .....	12
BAKED RICE GNOCCHI FILLED WITH SAFFRON, MOZZARELLA & PESTO MAYONNAISE	
POLPETTE POMODORO E PEPERONCINO .....	14
MEATBALLS IN SPICY TOMATO SAUCE	
TARTAR DI FILETTO DI MANZO & POMMES CON TOAST .....	24
BEEF TATAR WITH FRIES & TOAST	
POPCORN CALDO AL TARTUFO NERO .....	12
WARM POPCORN WITH BLACK TRUFFLE	
TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO .....	32
TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & CRISPY SARDIAN BREAD	
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE .....	22
DEEP FRIED CALAMARI WITH AMALFI-LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	

## PANE & FOCACCIA

{BREAD & MORE}

BURGER FABIOS .....	24
BURGER FILLED WITH ROASTED BEEF 150 GR, WARM ONIONS, PANCETTA, SMOKED MOZZARELLA, TOMATO-ROCKET SALAD & POMMES	
CROSTINI AL POMODORO & MOZZARELLA .....	14
FOCACCIA TOSTATA AL POMODORO CON PROSCIUTTO CRUDO .....	11
FOCACCIA ALLA ROMANA CON VERDURE ALLA GRIGLIA & FIOR DI LATTE .....	8
FOCACCIA ALLA ROMANA CON TONNO & POMODORO .....	8

## PER TE

{OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO .....	24
INSALATA NIÇOISE .....	24
PENNE ALL' ARRABIATA .....	14
PENNE WITH CHILI AND TOMATO SAUCE	
MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA ALLA CIPRIANI .....	24
HOMEMADE MALTAGLIATI PASTICCIATI CIPRIANI STYLE	