

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 29 CARPACCIO OF BEEF FILLET WITH ROCKET PESTO AND PARMESAN SHAVINGS	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO 36 FISH SOUP WITH FREGOLA PASTA AND SAFFRON	
BRODO DI BUE E AGNOLOTTI FATTI IN CASA 13 CLEAR OXTAIL SOUP WITH HOMEMADE AGNOLOTTI	

FABIO ALL'OSTERIA

MAIALE CROCCANTE CON POLENTA ALLA GRIGLIA & PORRO GIOVANE 32 CRISPY PORK BELLY WITH GRILLED POLENTA AND YOUNG LEEK	
MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA ALLA CIPRIANI 24 HOMEMADE MALTAGLIATI PASTICCIATI CIPRIANI STYLE	
BRASATO DI GUANCE DI VITELLO AL BAROLO & CREMA DI PATATE 34 VEAL CHEEK BRAISED IN BAROLO WITH MASHED POTATOES	

SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO 32 TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & THIN SARDIAN BREAD	
INSALATINA DI GAMBERETTI CONDITA ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE CON SALSA ROSSA DI GAMBERO 34 PRAWN SALAD MARINATED WITH OLIVE OIL AND LEMON & LOBSTER MOUSSE	
CAPPUCCINO ALL' ARAGOSTA CON SPUMA DI PATATE 45 CAPPUCCINO OF SPINY LOBSTER AND WARM POTATO FOAM	

VEGETARIANO {VEGETARIAN}

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 18 GRATINATED EGGPLANT WITH PARMESAN, FILLED WITH FIOR DI LATTE AND TOMATO SAUCE	
CARCIOFI ALLA GRIGLIA CON UOVO AL FORNO & PARMIGIANO 24 GRILLED ARTISCHOKE HEARTS WITH POACHED EGG AND 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 CON CRESCENZA E SPINACI AL BURRO E SALVIA & POMODORI SAN MARZANO AL FORNO 24 HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH CRESCENZA AND SPINACH IN SAGE BUTTER & SAN MARZANO TOMATOES FROM THE OVEN	
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO DI MUGNULO E MANDORLE 24 HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH PESTO OF WILD BROCCOLI AND ALMONDS	
SPAGHETTI MANCINI CON VONGOLE VERACI E ZUCCHINI ALLA GRIGLIA 32 SPAGHETTI MANCINI WITH VONGOLE CLAMS AND GRILLED ZUCCHINI	
RISOTTO CON TARTUFO NERO & TOMINA PIEMONTESE 45 RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE AND CREAM CHEESE FROM PIEDMONT	

ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) 40 BEEF FILLET (SIMMENTAL/AUSTRIA)	
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) 29	
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) 36 VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)	

PESCE {FISH}

CODA DI ROSPO CON CAPONATA SICILIANA, LARDO & SALSA DI PEPERONI 40 ROASTED MONK FISH WITH SICILIAN CAPONATA, LARDO AND PEPPER MOUSSE	
POLIPO ARROSTO CON PURÈ DI LENTICCHIE, YOGURT & PEPERONCINO 34 GRILLED OCTOPUS FROM THE JOSPER WITH CREAM OF LENTILS, YOGHURT AND CHILI	
FILETTO DI BRANZINO CON PATATE SCHIACCIATE, CARCIOFI & LIMONE AMALFITANO 38 SEABASS FILLET WITH MASHED POTATOES, ARTICHOKE HEARTS AND AMALFI LEMONS	

CARNE {MEAT}

FEGATO ALLA VENEZIANA 31 LIVER OF THE VEAL WITH ONIONS AND MASHED POTATOES	
PETTO DI POLLO CON ZUCCA BRASATA E GNOCCHI ALLA SALVIA 34 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}

ZUCCHINI & POMODORI CON MENTA 8 GRILLED ZUCCHINI AND TOMATOES WITH MINT	PATATE AL ROSMARINO 7 ROSEMARY POTATOES
SPINACI 8 SPINACH	PATATE FRITTE 8 FRIES