

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	34
TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & CRISPY SARDIAN BREAD	
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE	24
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	