

## PER TE {OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO ..... 24 THINLY SLICED, MEDIUM ROASTED VEAL WITH TUNA SAUCE	
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE ..... 24 DEEP FRIED CALAMARI WITH AMALFI-LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	
MOZZARELLA DI BUFALA CON ASPARAGI MISTI & CREMA DI PORRO ..... 23 BUFFALO MOZZARELLA WITH GREEN AND WHITE ASPARAGUS & LEEK CREAM	
BATTUTA DI FILETTO DI MANZO PIEMONTESE CON CREMA DI PARMIGIANO & TARTUFO NERO ..... 38 BEEF TARTAR PIEDMONTESE STYLE WITH CREAM OF PARMESAN CHEESE & BLACK TRUFFLE	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO ..... 36 FISH SOUP WITH FREGOLA PASTA AND SAFFRON	
MINISTRONE VERDE CON PASSATELLI ALL' UOVO ..... 13 MINISTRONE WITH FRESH HERBS & HOMEMADE NEAPOLITAN PASTA	

## FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ..... 22 EGGPLANT AU GRATIN WITH PARMESAN CHEESE, FILLED WITH FIOR DI LATTE & TOMATO SAUCE	
LASAGNA FABIOS CON BESCIAPELLA ..... 26 LASAGNA FABIOS STYLE WITH BECHAMEL SAUCE	
FEGATO ALLA VENEZIANA ..... 33 LIVER OF THE VEAL WITH WHITE ONION & MASHED POTATOES	

## SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO ..... 34 TUNA TARTAR WITH AVOCADO, CUCUMBER & THIN SARDIAN BREAD	
INSALATA DI PASTA CHIUSONI CON SEPPIA, POLIPO E GAMBERETTI ..... 34 CHIUSONI PASTA SALAD WITH SEPIA, OCTOPUS & PRAWNS	
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO ..... 36 MEDITERRANEAN CEVICHE FROM THE YELLOWFIN MACKEREL WITH LIME AND POMEGRANATE	

## VEGETARIANO {VEGETARIAN}

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE CON SUGHETTO AL POMODORO ..... 22 RICOTTA FILLED BAKED ZUCCHINI FLOWER WITH BRAISED SAN MARZANO TOMATOES	
ASPARAGI VERDI E BIANCHI CON BRODO VEGETALE & UOVO AL FORNO ..... 20 GREEN & WHITE ASPARAGUS WITH VEGETABLE BROTH & POACHED EGG	

## 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 FAGIOLI VERDI CON SALSA DI NOCI E DRAGONCELLO ..... 21 SALAD OF GREEN BEANS WITH NUTS PESTO AND TARRAGON	
INSALATA DI CETRIOLI CON FORMAGGIO DI PECORA, PEPPERONE ROSSO & OLIVE VERDI ..... 22 CUCUMBER SALAD WITH SHEEP CHEESE, RED BELL PEPPERS AND & GREEN OLIVES	

## PASTAIO

### {HOMEMADE PASTA & RISOTTO}

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI SALSICCIA E RICOTTA CON CREMA DI ZUCCHINE & MENTA ..... 24 HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH SALSICCIA AND RICOTTA ON ZUCCHINI CREAM & MINT	
GNOCCHI DI MELANZANE FATTI IN CASA CON POMODORI FRESCHI E RUCOLA ..... 24 HOMEMADE EGGPLANT GNOCCHI WITH FRESH TOMATOES & ROCKET	
CALAMARATA MANCINI CON PESCE MARINO & FRUTTI DI MARE ..... 34 CALAMARATA MANCINI WITH A MIX OF SEA FISH & SEA FOOD	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERO & LIMONE AMALFITANO ..... 45 SAFFRON RISOTTO WITH GAMBERO CARPACCIO & AMALFI LEMONS	

## ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) ..... 42 BEEF FILLET (SIMMENTAL/AUSTRIA)	
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY) ..... 31	
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) ..... 36 VEAL CHOP WITH ROSEMARY & OLIVE OIL (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)	

## PESCE {FISH}

FILETTO DI HALIBUT CON CREMA DI PISELLI & FUNGHI ARROSTO ..... 40 HALIBUT FILLET WITH PEAS CREAM & ROASTED MUSHROOMS	
FILETTO DI BRANZINO CON PATATE SCHIACCIATE, ASPARAGI MISTI & ALGHE ..... 40 SEA BASS FILLET WITH MASHED POTATOES, MIXED ASPARAGUS & ALGAE	
POLIPO ALLA GRIGLIA CON PANZANELLA, SPINACI & SALSA DI CROSTACEI ..... 36 JOSPER GRILLED PULPO WITH TUSCAN STYLE BREADSALAD, SPINACH & MUSSEL CREAM	

VERDURE ALLA GRIGLIA ..... 12 GRILLED VEGETABLES	
SPINACI ..... 8 SPINACH	

## CARNE {MEAT}

LOMBATA DI MANZO TAGLIATA CON POMODORI SECCHI, ROSMARINO & RUCOLA ..... 34 TAGLIATA OF SIRLOIN STEAK WITH DRIED TOMATOES, ROSEMARY & ROCKET	
PETTO DI POLLO AL FOGOLAR CON CUSCUS ALLE ERBE & MELAGRANA ..... 34 GRILLED CHICKEN BREAST WITH HERBAL COUS COUS & POMEGRANATE	
CARRÉ DI AGNELLO CON CREMA DI CECI, CIPOLLE PERLINE & OLIVE TAGGIASCHE ..... 38 MEDIUM ROASTED SADDLE OF LAMB WITH CHICKPEAS CREAM, BRAISED PEARL ONIONS & TAGGIA OLIVES	

## CONTORNI {SIDES}

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