

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	
STRACCIATELLA PUGLIESE CON POMODORI MISTI E SUGHETTO DI BASILICO	26
STRACCIATELLA PUGLIESE WITH VARIED TOMATOES AND COLD BASIL FOND	
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 FREDDA DI PISELLI ALLA MENTA & GRANCHIO REALE	22
COLD PEA AND MINT SOUP WITH BAKED KING CRAB	
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	
ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO	36
FISCHSUPPE MIT FREGOLA-PASTA UND SAFRAN	
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRIO 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 TARTAR DIPOMODORI FRESCI	22
RICOTTA FILLED BAKED ZUCCHINI FLOWER WITH FRESH TOMATO TARTAR	
CARCIOFI BRASATI CON BRODO VEGETALE & UOVO AL FORNO (PAOLO PARISI)	24
BRAISED ARTICHOKE IN VEGETABLE BROTH & POACHED EGG (PAOLO PARISI)	

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 AL CACIO E PEPE	24
HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH PECORINO ROMANO AND BLACK PEPPER	
GNOCCHI DI SPINACHI FATTI IN CASA CON RICOTTA & TARTUFO NERO	45
HOMEMADE SPINACH GNOCCHI WITH RICOTTA & BLACK TRUFFLE	
CALAMARATA MANCINI CON PESCE MARINO & FRUTTI DI MARE	36
CALAMARATA MANCINI WITH A MIX OF SEA FISH & SEA FOOD	
RISOTTO AL PORCINI CON ROBIOLA & ERBE	39
RISOTTO WITH MUSHROOMS, RAW MILK CHEESE (ROBIOLA) & HERBS	

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 ALLA GRIGLIA	40
HALIBUT FILLET WITH PEAS CREAM & GRILLED MUSHROOMS	
FILETTO DI BRANZINO CON CREMA DI POLENTA & CAPONATA SICILIANA	40
SEA BASS FILLET WITH CREAMY POLENTA AND SICILIAN CAPONATA	
POLIPO ARROSTO CON MELANZANE STUFATE, CHORIZO & PORRO GIOVANE	38
ROASTED PULPO WITH BRAISED EGGPLANT, CHORIZO FOND & LEEK	

VERDURE ALLA GRIGLIA	12
GRILLED VEGETABLES	
SPINACI	8
SPINACH	

CARNE {MEAT}

LOMBATA DI MANZO TAGLIATA CON POMODORI SECCHI, ROSMARINO & RUCOLA	36
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	