

## PER TE {OUR CLASSICS}

VITELLO TONNATO ..... 24 THINLY SLICED, MEDIUM ROASTED VEAL WITH TUNA SAUCE	
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE ..... 26 DEEP FRIED CALAMARI WITH AMALFI-LIME DIP AND GREEN CHILI PEPPERS	
STRACCIATELLA PUGLIESE CON ZUCCA AL FORNO & FIORI DI CAPPERO ..... 26 STRACCIATELLA FROM APULIA WITH STEAMED PUMPKIN AND CAPER BLOSSOMS	
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	
ACQUA COTTA CON PANE TOSTATO, UOVO & PECORINO..... 13 VEGETABLE-BREAD SOUP TUSCAN STYLE WITH EGG AND PECORINO	

## 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 GAMBERETTI CON CANNELLINI TOSCANI E CREMA ALLE ALGHE ..... 34 SHRIMP SALAD WITH TUSCAN CANNELLINI BEANS AND ALGAE CREAM	
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 TARTAR DIPOMODORI FRESCHI ..... 22 RICOTTA FILLED BAKED ZUCCHINI FLOWER WITH FRESH TOMATO TARTAR	
CARCIOFI ALLA GIUDIA ..... 24 FRIED ARTICHOKE JEWISH STYLE WITH RICOTTA LEMON DIP	

## INSALATA & ERBE {SALADS & HERBS}

INSALATA NIÇOISE ..... 26 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 FILET, CAPER FLOWERS, PANCETTA AND CHIPS OF TRAMEZZINI BREAD	
INSALATA DI FAGIOLI VERDI CON SALSINA 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 CON RAGÙ DI VITELLO E RICOTTA CON BURRO ALLA MENTA ..... 26 HOMEMADE TORTELLI FILLED WITH VEAL RAGU AND RICOTTA WITH MINT BUTTER	
GNOCCHI DI PATATE CON PESTO GENOVESE & FAGIOLINI VERDI ..... 24 HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH GENUESE PESTO AND GREEN BEANS	
LINGUINI MANCINI CON VONGOLE VERACI AL VINO BIANCO ..... 32 LINGUINI MANCINI WITH VONGOLE CLAMS AND WHITE WINE	
RISOTTO NERO CON PESCE MARINO & FRUTTI DI MARE ..... 38 BLACK RISOTTO WITH MIXED SEA FISH AND SEAFOOD	

## ALLA GRIGLIA {CHARCOAL GRILL}

FILETTO DI MANZO 200 GR. (SIMMENTAL/AUSTRIA) ..... 42 BEEF FILET (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}

STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI LIMONE AMALFITANO E PESTO ROSSO SORRENTINO ..... 40 GRILLED SWORDFISH STEAK WITH SALAD OF AMALFI LEMONS AND SORRENTO PESTO	
FILETTO DI BRANZINO CON CARCIOFI, PATATE AL FORNO & CREMA DI LARDO ALL' ERBE ..... 40 SEA BASS FILET WITH ARTICHOKE, CRUNCHY POTATOES AND CREAM OF LARDO WITH HERBS	
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 INSALATA DI FREGOLA E RUCOLA CON CREME DI RICOTTA SICILIANA ..... 34 GRILLED CHICKEN BREAST WITH FREGOLA SALAD, ROCKET AND CREAM OF SICILIAN RICOTTA	
CARRÉ DI AGNELLO CON PARMIGIANA DI ZUCCHINE, MENTUCCIA & POMODORI SECCHI ..... 38 MEDIUM ROASTED SADDLE OF LAMB WITH ZUCCHINI- PARMIGIANA, MINT AND DRIED TOMATOES	

## CONTORNI {SIDES}

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