

## PER TE UNSERE KLASSIKER

<b>VITELLO TONNATO</b> Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	26	<b>ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA &amp; ZAFFERANO</b> Fischsuppe mit Fregola-Pasta und Safran	36
<b>CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE</b> Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	28	<b>BRODO DI BUE CON RAVIOLO GRANDE RIPIENO DI RICOTTA E CODA DI BUE STUFATA</b> Consommé vom Ochsenchwanz mit großem Raviolo gefüllt mit Ricotta und Ochsenchwanz	16
<b>STRACCIATELLA PUGLIESE CON RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO AL FOGOLAR &amp; ERBE</b> Stracciatella aus Apulien mit gebratenem Trevisaner Radicchio und Kräutern	26	<b>BATTUTA DI FILETTO DI MANZO PIEMONTESE CON CREMA DI PARMIGIANO &amp; TARTUFO NERO</b> Tartar vom Rinderfilet Piemonteser Art mit Parmesancreme & schwarzem Trüffel	46

## FABIO ALL'OSTERIA

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	24	<b>INSALATA NIÇOISE</b> Salat von geschmortem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	28
<b>GUANCIE DI VITELLO BRASATE AL VINO ROSSO &amp; CREMA DI POLENTA</b> In Rotwein geschmorte Kalbsbackerl mit cremiger Polenta	34	<b>INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA &amp; CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO</b> Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot	26
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	34	<b>INSALATA DI FAGIOLI VERDI CON SALSA DI NOCI E DRAGONCELLO</b> Grüner Bohnensalat mit Nusspesto und Estragon	22
<b>TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI &amp; PANE CARASAU SARDO</b> Thunfischtartar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	36	<b>INSALATA DI RAPE ROSSE CON CREMA DI RICOTTA DI PECORA</b> Salat von roten Rüben auf Ricottacreme vom Schaf mit eingelegten Zitronen und Bulgur	24

## SOLO MARE

<b>GAMBERETTI TIEPIDI CON INSALATA DI CETRIOLI MARINATI, KAMUT CROCCANTE &amp; SALSA COCKTAIL</b> Lauwarme Crevetten mit mariniertem Gurkensalat, knusprigem Kamut und hausgemachter Cocktailsauce	34		
<b>CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO</b> Mediterraneas Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Limette und Granatapfel	39		

## INSALATA & ERBE SALATE & KRÄUTER

## VEGETARIANO

<b>LASAGNA FATTA IN CASA ALLA FIORENTINA CON RICOTTA, SPINACI &amp; BESCIAPELLA AL BASILICO</b> Hausgemachte Lasagne Florentiner Art mit Ricotta und Spinat auf Basilikumbechamel	29
<b>CARCIOFI ALLA GIUDIA</b> Frittierte Artischocken auf jüdische Art mit Ricotta-Zitronen-Dip	24

## PASTAIO HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

<b>TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA E RAGÙ D'ANATRA AL VINO ROSSO &amp; SALVIA</b> Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Entenragout in einer Rotwein-Salbeibutter	28
<b>GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL FORMAGGIO PIEMONTESE &amp; TARTUFO NERO</b> Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit piemontesischem Käse und schwarzem Trüffel	42
<b>PACCHERI DI GRAGNANO MANCINI CON MOSCARDINI E PESCE DI MARE STUFATI AL VINO BIANCO &amp; PEPERONCINO</b> Paccheri aus Gragnano Mancini mit geschmortem Babyoktopus und Meeresfischen in Weisswein und Peperoncino	34
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ARAGOSTA AL VAPORE</b> Safranrisotto mit gedämpfter Languste	48

## ALLA GRIGLIA • HOLZKOHLENGRILL

<b>FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA)</b> Filet vom Rind (Angus/Österreich)	45
<b>RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)</b>	38
<b>COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA)</b> Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Schwarzbunte/Österreich)	38

## PESCE • FISCH

<b>FILETTO DI MERLUZZO CON BURRO E FIORI DI CAPPERO, PISTACCHI E PURÈ DI PATATE</b> Filet vom Kabeljau auf Kapernblütenbutter, Pistazien und cremigem Kartoffelpüree	42	<b>FILETTO DI VITELLO CON CARCIOFI AL FOGOLAR PURÈ DI PATATE &amp; TARTUFO NERO</b> Kalbsfilet mit Artischocken aus dem Holzkohlegrill, Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel	49
<b>FILETTO DI BRANZINO CON CANNELLINI TOSCANI E VONGOLE VERACI</b> Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit toskanischen weissen Bohnen und Venusmuscheln	44	<b>CARRÉ DI AGNELLO CON COUS COUS AL LIMONE DI AMALFI &amp; CAPONATA SICILIANA</b> Rosa gebratener Lammrücken mit Couscous, Amalfizitrone und sizilianischer Caponata	39
<b>POLIPO ARROSTO CON CREMA DI PIMENTO AFFUMICATA, MELANZANE AL FOGOLAR &amp; FREGOLA SARDA ALLE ERBE</b> Gebratener Oktopus mit geräuchertem Pimentosud, Melanzani aus dem Holzkohlegrill und sardischer Kräuterfregola	39	<b>LOMBATA DI MANZO TAGLIATA CON POMODORI SECCHI, ROSMARINO &amp; RUCOLA</b> Tagliata von der Beiried mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Rucola	40

## CARNE • FLEISCH

## CONTORNI • BEILAGEN

<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> Gegrilltes Gemüse	12	<b>PATATE AL ROSMARINO</b> Rosmarinkartoffeln	8
<b>SPINACI</b> Spinat	8	<b>PATATE FRITTE</b> Pommes	8