

PER TE OUR CLASSICS

VITELLO TONNATO Thinly sliced, medium roasted veal with tuna sauce	26	ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO Fish soup with Fregola-pasta and saffron	36
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Deep fried calamari with Amalfi-lime dip and green chili peppers	28	BRODO DI BUE CON RAVIOLO GRANDE RIPIENO DI RICOTTA E CODA DI BUE STUFATA Oxtail consommé with large Raviolo stuffed with ricotta and oxtail	16
STRACCIATELLA PUGLIESE CON RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO AL FOGOLAR & ERBE Stracciatella from Apulia with braised radicchio from Treviso and herbs	26	BATTUTA DI FILETTO DI MANZO PIEMONTESE CON CREMA DI PARMIGIANO & TARTUFO NERO Beef tartar Piedmontese style with cream of parmesan cheese & black truffle	46

FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Eggplant au gratin with parmesan cheese, filled with Fior di latte & tomato sauce	24
GUANCIE DI VITELLO BRASATE AL VINO ROSSO & CREMA DI OPOLENTA in red wine braised veal chucks with creamy polenta	34
FEGATO ALLA VENEZIANA Liver of veal with white onions & mashed potatoes	34

SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Tuna tartar with avocado, cucumber & thin Sardinian bread	36
GAMBERETTI TIEPIDI CON INSALATA DI CETRIOLI MARINATI, KAMUT CROCCANTE & SALSA COCKTAIL Lukewarm shrimps with marinated cucumber salad, crunchy kamut and homemade cocktailsauce	34
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO Mediterranean ceviche from the yellowfin mackerel with lime and pomegranate	39

INSALATA & ERBE SALADS & HERBS

INSALATA NIÇOISE Tuna salad with potatoes, anchovies, olives, green beans and boiled egg	28
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO Caesar salad with cold, thinly sliced chicken fillet, caper flowers, Pancetta and chips of Tramezzini bread	26
INSALATA DI FAGIOLI VERDI CON SALSA DI NOCI E DRAGONCELLO Salad of green beans with nuts pesto and tarragon	22
INSALATA DI RAPE ROSSE CON CREM DI RICOTTA DI PECORA Beetroot salad on sheep ricotta cream with lemons and bulgur	24

VEGETARIANO

LASAGNA FATTA IN CASA ALLA FIORENTINA CON RICOTTA, SPINACI & BESCIAPELLA AL BASILICO Homemade Lasagne Florentine style with ricotta and spinach on basil bechamel	29
CARCIOFI ALLA GIUDIA Fried artichokes jewish style with Ricotta lemon dip	24

PASTAIO HOMEMADE PASTA & RISOTTO

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA E RAGÙ D'ANATRA AL VINO ROSSO & SALVIA Homemade Tortelli filled with Ricotta and duck stew in butter of red wine and sage	28
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL FORMAGGIO PIEMONTESE & TARTUFO NERO Homemade potato Gnocchi with cheese from Piedmont and black truffle	42
PACCHERI DI GRAGNANO MANCINI CON MOSCARDINI E PESCE DI MARE STUFATI AL VINO BIANCO & PEPERONCINO Paccheri from Gragnano Mancini with braised baby octopus and sea fish, white wine and peperoncino	34
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ARAGOSTA AL VAPORE Saffron risotto with steamed lobster	48

ALLA GRIGLIA • CHARCOAL GRILL

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA) Beef filet (Simmental/Austria)	45
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	38
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) Veal chop with rosemary & olive oil (Schwarzbunte/Austria)	38

PESCE • FISH

FILETTO DI MERLUZZO CON BURRO E FIORI DI CAPPERO, PISTACCHI E PURÈ DI PATATE Cod fillet on caper blossom butter, pistachios and creamy mashed potatoes	42
FILETTO DI BRANZINO CON CANNELLINI TOSCANIE VONGOLE VERACI Seabass fillet with white beans from Tuscany and clams	44
POLIPO ARROSTO CON CREMA DI PIMENTO AFFUMICATA, MELANZANE AL FOGOLAR & FREGOLA SARDA ALLE ERBE Fried octopus with smoked pimento stock, eggplant from the charcoal grill and Sardinian herb fregola	39

CARNE • MEAT

FILETTO DI VITELLO CON CARCIOFI AL FOGOLAR PURÈ DI PATATE & TARTUFO NERO Veal fillet with artichokes from the charcoal grill, mashed potatoes and black truffle	49
CARRÉ DI AGNELLO CON COUS COUS AL LIMONE DI AMALFI & CAPONATA SICILIANA Braised saddle of lamb with couscous, Amalfi lemons and Sicilian caponata	39
LOMBATA DI MANZO TAGLIATA CON POMODORI SECCHI, ROSMARINO & RUCOLA Tagliata of sirloin steak with dried tomatoes, rosemary & rocket	40

CONTORNI • SIDES

VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	12	PATATE AL ROSMARINO Rosemary potatoes	8
SPINACI Spinach	8	PATATE FRITTE Fries	8