

PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	28	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	31
BRODO DI BUE E CAPPELLETTI BOLOGNESI CON CARNE DI MANZO Consommé vom Ochsenfleisch mit Cappelletti gefüllt mit Rindfleisch	20	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA CACIO E PEPE FREDDA & FAGIOLINI VERDI Carpaccio vom Rinderfilet mit Pecorino-Pfeffer-Creme und grünen Bohnen	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA & CREMA DI MELANZANE Stracciatella aus Apulien auf gegrilltem Gemüse und Melanzanikreme	34

FABIO ALL'OSTERIA

PASTA E FAGIOLI ALLA VENEZIANA CON LARDO DI COLONNATA Venzianische Bohnensuppe mit Lardo di Colonnata	26
LASAGNA FABIOS CON PATATE BOLLITE E PESTO GENOVESE Hausgemachte Lasagne mit gekochten Kartoffeln und Genueser Pesto	38
GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO CON CREMA DI POLENTA GIALLA In Barolo geschmortes Kalbsbackerl mit cremiger gelber Polenta	42

SOLO MARE

ZUPPA DI PESCE CON PASTA SARDA & ZAFFERANO Fischsuppe mit sardischer Pasta und Safran	39
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	44
CEVICHE MEDITERRANEA DI CAPESANTE CON LIMONE DI AMALFI, AGLIO GIOVANE & SEMI DI SOIA Mediterranes Ceviche von der Jakobsmuschel mit Amalfizitrone, Junglauch und Sojabohnen	42

INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

INSALATA NIÇOISE Salat von geschmortem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	29
INSALATA ALLA CESARE CON TAGLIATA DI POLLO, FIORI DI CAPPERI, PANCETTA & CHIPS DI TRAMEZZINO TOSTATO Caesarsalat mit kaltem, dünn geschnittenem Hühnerfilet, Kapernblüten, Pancetta und Chips von Tramezzinibrot	29
INSALATA DI RAPE ROSSE CON MANDORLE, LIMONE SALATO, MELISSA E FORMAGGIO DI CAPRA Salat von roten Rüben mit Mandelkernen, Salzzitrone, Melisse und Ziegenfrischkäse	28

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	28
POLPETTE DI PANE CON SPINACI E RICOTTA AL BURRO FUSO & FORMAGGIO TUMA PERSA Brot-Polpette mit Spinat und Ricotta in brauner Butter und Tuma Persa-Käse	26
CUORI DI CARCIOFI RIPIENI, CREMA DI FORMAGGIO CON SALSA ALLA MENTA Artischockenherzen gefüllt mit Frischkäse auf Minz-Pesto	30

PASTAIO *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI FOCACCIA AL POMODORO E RICOTTA CON BURRO ALL'ORIGANO Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Tomaten-Focaccia und Ricotta in Oreganobutter	34
PICI TOSCANI FATTI IN CASA CACIO E PEPE Hausgemachte Pici mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer	29
MALTAGLIATI PASTICCIATI FATTI IN CASA ALLA CIPRIANI Hausgemachte Maltagliati Pasticciati nach Cipriani Art	38
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ASTICE AL VAPORE Safranrisotto mit gedämpftem Hummer	60

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA) Filet vom Rind (Angus/Österreich)	52
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	48
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Schwarzbunte/Österreich)	46

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO SELVATICO CON FINOCCHIO ARROSTO E ACQUA PAZZA Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Fenchel aus dem Ofen und Acqua Pazza	50
STEAK DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON GNOCCHI AL NERO DI SEPIA FATTI IN CASA, COZZE E CANNELLINI Gegrilltes Schwertfischsteak mit hausgemachten schwarzen Gnocchi, Miesmuscheln und Cannellinibohnen	50
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60

CARNE • *FLEISCH*

PETTO DI POLLO CON CREMA DI CECI E VERDURE AL FOGOLAR Gebratene Hühnerbrust mit Kichererbsencreme und Gemüse aus dem Jospir	39
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	36
CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO CON PEPERONATA SARDA E MILLEFOGLIE DI PATATE Rosa gebratener Lammrücken mit sardischer Peperonata und Kartoffel-Millefeuille	49

CONTORNI • *BEILAGEN*

VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse	12	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8