

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 Ochsenchwanz 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 Melanzanicreme	34

FABIO ALL'OSTERIA

PASTA E FAGIOLI ALLA VENEZIANA CON LARDO DI COLONNATA Venizianische Bohnensuppe mit Lardo di Colonnata	26
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA AL ROSMARINO Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout und Rosmarinbechamel	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 CAVOLETTI DI BRUXELLES AL FORNO CON CREMA DI NOCI E RICOTTA FRESCA Salat von Kohlsprossen, im Ofen gebraten, mit Nusscreme und frischer Ricotta	26

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	28
ARANCINI DI RISO FRITTI ALLO ZAFFERANO E MOZZARELLA CON SUGHETTO DI POMODORI FRESCHI Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Safran und Mozzarella auf Sugo von frischen Tomaten	30
CUORI DI CARCIOFI RIPIENI, CREMA DI FORMAGGIO CON SALSINA 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
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CACIO E PEPE Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer	34
PICI TOSCANI AL TONNO FRESCO CON POMODORO, OLIVE E CAPPERI Toskanische Pici mit frischem Thunfisch, Tomaten, Oliven und Kapern	39
RISOTTO CON CARCIOFI ITALIANI, POLIPO ALLA GRIGLIA E LIMONE VERDE Risotto mit italienischen Artischocken, gegrilltem Oktopus und Limette	49

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
FILETTO DI HALIBUT CON INSALATINA CALDA DI PATATE E FAGIOLINI VERDI AL PESTO E FONDO DI POMODORO BIANCO Filet vom Heilbutt mit warmem Kartoffel-Bohnensalat, Genueser Pesto und weißem Tomatenfond	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 Jospeser	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