

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
MINISTRONE DI VERDURE CON PASSATELLI AL UOVO Minestrone mit hausgemachter neapolitanischer Pasta	22	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	39
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON MAIONESE ALLE ERBE E CHIPS DI PATATE Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutermayonnaise und frittierten Kartoffeln	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON CREMA DI ASPARAGI E ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA Stracciatella aus Apulien mit Spargelcreme und gegrilltem grünen Spargel	34

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI ALLO ZAFFERANO E MOZZARELLA CON SUGHETTO DI POMODORI Frittierte sizilianische Reiskügelchen mit Safran und Mozzarella auf San Marzano-Tomatensauce	30
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAPELLA AL ROSMARINO Hausgemachte Lasagne mit Bologneseragout und Rosmarinbechamel	38
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO CON PEPERONCINO, ROSMARINO, RUCOLA & PARMIGIANO Dünn geschnittenes Rinderfilet kurz gebraten mit Peperoncino, Rosmarin, Rucola und Parmesan	49

SOLO MARE

POLIPO ALLA GRIGLIA CON CAVOLFIOR ARROSTO, PESTO DI ERBE PICCANTI & CREMA DI SESAMO Gegrillter Oktopus mit geröstetem Karfiol, pikantem Kräuterpesto und Sesamcreme	48
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 CARCIOFI CRUDI CON LIMONE DI AMALFI E GRANA PADANO A SCAGLIE Salat von rohen Artischocken mit Amalfizitrone und gehobeltem Grana padano	28

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	28
ASPARAGI BIANCHI AL BURRO FUSO CON CREMA DI FORMAGGI PIEMONTESI Weißer Spargel mit zerlassener Butter und piemontesischer Käsecreme	34
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DOLCE SU SALSA DI POMODORO CUORE DI BUE Gebackene Zucchini Blüten, mit Ricotta gefüllt, auf Ochsenherztomatensalsa	29

PASTAIO HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

AGNOLOTTI FATTI IN CASA RIPIENI CON VITELLO ARROSTO E PROVOLONE MANTECATI CON BURRO E SALVIA Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit gebratenem Kalbsfleisch und Provolone in Salbeibutter	34
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CACIO E PEPE Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer	34
PICI TOSCANI CON PESCE MISTO DI MARE, MOLLUSCHI E SALSA AL LIMONE Toskanische Pici mit gemischten Meerestischen, Muscheln und Zitronensauce	39
RISOTTO CON SPUGNIOLE, SPUMANTE & SQUACQUERONE Risotto mit Morcheln, Spumante und italienischem Frischkäse	49

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Filet vom Rind (Angus/Uruguay)	54
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	49
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Grauvieh/Italien)	48

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE SARDE BRASATE, POMODORINI AL FORNO E MELANZANE Filet vom Wolfsbarsch mit geschmorten sardischen Kartoffeln, Ofentomaten und Melanzani	50
FILETTO DI HALIBUT CON RISO AL SALTO, PISELLI E ASPARAGI VERDI Filet vom Heilbutt mit gebratenem Reis, Erbsen und grünem Spargel	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 RIPIENO DI RICOTTA ALLE ERBE SU GNOCCHETTI DI PANE E SPINACI Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Kräuterricotta auf Spinat-Brot-Gnocchetti	39
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	36
CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO CON CIPOLLE BIANCHE BRASATE, RIPIENE CON PANE ALLE OLIVE, E PESTO VENEZIANO Rosa gebratener Lammrücken mit geschmorten weißen Zwiebeln, gefüllt mit Olivenbrot, und venezianischem Pesto	49

CONTORNI • *BEILAGEN*

ASPARAGI MISTI ALLA GRIGLIA Gegrillter grüner und weißer Spargel	18	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8