

PER TE • <i>UNSERE KLASSIKER</i>			
VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	28	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	33
ZUPPA DI VERDURE CON LENTICCHIE E SACRANELLI FATTI IN CASA Gemüsesuppe mit Linsen und hausgemachten Pastablättern	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 ALLA SENAPE, RUCOLA & PARMIGIANO CROCCANTE Carpaccio vom Rinderfilet mit Senfmayonnaise, Rucola und Parmesanchips	48	MOZZARELLA DI BUFALA CON CARPACCIO DI BARBABIETOLE ROSSE E CREMA DI STRACCIATELLA Büffelmozzarella mit Carpaccio von roten Rüben und Stracciatellacreme	34

FABIO ALL'OSTERIA		INSALATA & ERBE <i>SALATE & KRÄUTER</i>	
ARANCINI DI RISO FRITTI CON PISELLI, MOZZARELLA E SUGHETTO DI POMODORI Frittierte sizilianische Reiskügelchen mit Erbsen und Mozzarella auf San Marzano-Tomatensauce	30	INSALATA NIÇOISE Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	39
PICI TOSCANI CON RAGÙ DI CINGHIALE E ROSMARINO Toskanische Pici mit Wildschweinragout und Rosmarin	38	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
BRASATO DI CONIGLIO AL VINO ROSSO E ERBE CON FRITELLA DI PATATE E PORRI Zweierlei vom Kaninchen in Rotwein und Kräutern geschmort mit Kartoffel-Lauch-Tartelette	46	INSALATA SARDA DI CETRIOLI CON KAMUT CROCCANTE & FORMAGGIO DI CAPRA Sardischer Salat mit Gurken, knusprigem Kamut und frischem Ziegenkäse	26

SOLO MARE		VEGETARIANO	
ZUPPA DI PESCE ALLA VENEZIANA CON MOSCARDINI E PANE TOSTATO AL FOGOLAR Venezianische Fischsuppe mit Moscardini und getostetem Brot vom Jospirgrill	48	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMPELMO ROSA, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit rosa Grapefruit, Algen und Minze	44	CAVOLFIORE AL FORNO CON PESTO DI NOCI E CREMA AL MASCARPONE E LIME Karfiori im Ofen geröstet mit Nuss-Pesto und Limetten-Mascarpone-Creme	29
CEVICHE MEDITERRANEA DI CAPESANTE CON LIMONE DI AMALFI, AGLIO GIOVANE & SEMI DI SOIA Mediterranes Ceviche von der Jakobsmuschel mit Amalfizitrone, Junglauch und Sojabohnen	42	RAVIOLO GRATINATO RIPIENO CON POLENTA AI FUNGHI E TARTUFO NERO Gratinierter Raviolo mit Pilzpolenta gefüllt, und schwarzem Trüffel	48

PASTAIO • *HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO*

RAVIOLI DOPPI FATTI IN CASA RIPIENI CON RICOTTA E BARBABIETOLE ROSSE CON BURRO AL BALSAMO DI LIMONE Hausgemachte Ravioli doppelt gefüllt mit Ricotta und roter Rübe in Zitronenmelissenbutter	34
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO GENOVESE E FAGIOLINI VERDI Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Genuesser Pesto und grünen Bohnen	34
MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON PESCE MISTO E FRUTTI DI MARE Hausgemachte Maltagliati mit gemischten Meeresfischen und Meeresfrüchten	41
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI Risotto mit Safran und Carpaccio von der roten Tiefseegarnele	58

AL FOGOLAR • <i>HOLZKOHLENGRILL</i>	
FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/URUGUAY) Filet vom Rind (Angus/Uruguay)	59
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	52
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (BESTIAME GRIGIO/ITALIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Grauvieh/Italien)	48
COTOLETTA DI MAIALE 240 GR. (IBERICO/SPAGNA) Kotelett vom Iberico-Schwein (Iberico/Spanien)	46

PESCE • *FISCH*

FILETTO DI BRANZINO CON CARCIOFI STUFATI & GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA Filet vom Wolfsbarsch mit geschmorten Artischocken und hausgemachten Kartoffel-Gnocchetti	50	PETTO DI POLLO ARROSTO RIPIENO ALLE ERBE CON VERDURE AL FORNO GRATINATE CON PARMIGIANO Gebratene Hühnerbrust mit Kräutern gefüllt auf Ofengemüse mit Parmesan gratiniert	39
POLIPO ALLA GRIGLIA CON FREGOLA SARDA E SALSA ALLA NDUJA CON PIMENTO Gegrillter Oktopus mit sardischer Fregola und Nduja-Sauce mit Paprika	50	FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	38
SOGLIOLA INTERA CON BURRO AI FIORI DI CAPPERI E PURÈ DI PATATE Seezunge im Ganzen mit Kapernblütenbutter und cremigem Kartoffelpüree	60	SELLA DI CAPRIOLO ARROSTO ROSA CON POLPETTINE DI FINFERLI E CIPOLLE BORETTANE AL BAROLO Rosa gebratener Rehrücken mit Eierschwammerl-Polpetti und Borettanezwiebeln in Barolo	55

CONTORNI • *BEILAGEN*

VERDURE ALLA GRIGLIA Gegrilltes Gemüse	14	PATATE AL ROSMARINO Rosmarinkartoffeln	8
SPINACI Spinat	8	PATATE FRITTE Pommes	8