

PER TE • *UNSERE KLASSIKER*

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	32	CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	33
ZUPPA DI VERDURE VERDE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA Venezianische Gemüsesuppe mit hausgemachten Pastablättern	18	TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtatar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	42
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PORRO, ASPARAGI & SPAGHETTI DI RISO CROCCANTE Carpaccio vom Rinderfilet mit Lauchcreme, Spargel und knusprigen Reisspaghetti	49	STRACCIATELLA PUGLIESE CON CARCIOFI ARROSTITI E LIMONI SOTTO SALE Stracciatella aus Apulien mit gerösteten Artischocken und eingelegten Salzzitronen	38

FABIO ALL'OSTERIA

ARANCINI DI RISO FRITTI CON TONNO, MOZZARELLA E SALSA DI CAPPERI Frittierte sizilianische Reisbällchen mit Thunfisch und Mozzarella auf Kapernsauce	30
LASAGNA FABIOS AL RAGÙ DI CARNE E BESCIAMELLA Hausgemachte Lasagne mit klassischem Bologneseragout und Béchamel	38
CALAMARI RIPIENI DI GUANCIALE DI MAIALE IBERICO CON SALSA VERDE AL LIMONE DI AMALFI Calamari gefüllt mit Iberico Schweinsbackerl, Salsa Verde und Amalfi-Zitronen	46

SOLO MARE

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERETTI (ARTICI) CON POMELO, ALGHE E MENTA Lauwarmer Crevettensalat (Eismeergarnele) mit Pomelo, Algen und Minze	46
ZUPPA DI PESCE LIGURE CON MOLLUSCHI E POLIPO Fischsuppe nach ligurischer Art mit gemischten Muscheln und Oktopus	45
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE DI AMALFI E MELOGRANO Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Amalfi-Zitrone und Granatapfel	42

INSALATA & ERBE *SALATE & KRÄUTER*

INSALATA NIÇOISE Salat von kurz gebratenem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	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
INSALATA DI BROCCOLI ARROSTO CON VINAIGRETTA ALLE NOCCIOLE E RICOTTA FRESCA Salat von geröstetem Brokkoli mit Haselnussvinaigrette und frischem Ricotta	26

VEGETARIANO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	29
ASPARAGI BIANCHI GRIGLIATI CON CREMA AL PARMIGIANO, TARTARE DI UOVO E FOCACCIA CROCCANTE Gegrillter weisser Spargel mit Parmesancreme, Tatar vom gekochten Ei und knuspriger Focaccia	38
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*

PLIN FATTI IN CASA RIPIENI DI PISELLI & SEIRASS AL BURRO ALLA MENTA Hausgemachte Ravioli del Plin gefüllt mit Erbsen & Seirass in Minzbutter	36
GNOCCHI DI ASPARAGI VERDI FATTI IN CASA CON CREMA DI SQUACQUERONE Hausgemachte grüne Spargel Gnocchi mit italienischem Frischkäse	38
ZITI LUNGI SETARO "SBAGLIATI" CON SALSICCIA ARETINO (SCARPACCIA), VINO BIANCO, ROSMARINO E MOLLICA DI PANE Ziti Lunghi setaro "Sbagliati" mit Salsiccia Aretino, Weisswein, Rosmarin und geröstetem Brot	38
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI Risotto mit Safran und Carpaccio von der roten Tiefseegarnele	59

AL FOGOLAR • *HOLZKOHLENGRILL*

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 ASPARAGI MISTI, CAVATELLI FATTI IN CASA E TIMO DI LIMONE Filet vom Wolfsbarsch mit gemischtem Spargel, hausgemachten Cavatelli und Zitronenthymian	50
POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CECI E POMODORI, CIPOLLA ROSSA & NDUJA CALABRESE Gegrillter Oktopus mit Kirchererbsensalat, Tomaten, rote Zwiebel und kalabrischer Nduja	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 PISELLI SALSIA AI FUNGHI SPUGNOLE E TAJARINI FATTI IN CASA AL BURRO Gebratene Hühnerbrust mit Erbsencreme, Morchelsauce und hausgemachten Tajarin	48
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	38
CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO ROSA CON FAGIOLINI, ZUCCHINE, RISO FRITTO ALLA MENTA E AMARONE Rosa gebratener Lammrücken mit Bohnen, Zucchini, gebratenem Reis, Minze und Amarone	55

CONTORNI • *BEILAGEN*

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