

PER TE UNSERE KLASSIKER

VITELLO TONNATO Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	26	ZUPPA DI PESCE CON FREGOLA SARDA & ZAFFERANO Fischsuppe mit Fregola-Pasta und Safran	38
CALAMARI FRITTI CON PIMENTO VERDE Frittierte Calamari mit Amalfi-Limonendip und grünen Chilischoten	28	BRODO DI BUE CON RAVIOLO GRANDE RIPIENO DI RICOTTA E CODA DI BUE STUFATA Consommé vom Ochsenchwanz mit großem Raviolo gefüllt mit Ricotta und Ochsenchwanz	16
STRACCIATELLA PUGLIESE CON TARTARE DI RAPE ROSSE E PESTO ALLE NOCI Stracciatella aus Apulien mit mariniertem Rote Beete Tartar und hausgemachtem Nusspesto	26	BATTUTA DI FILETTO DI MANZO PIEMONTESE CON CREMA DI CARCIOFI E RICOTTA DOLCE AL PEPE Tartar vom Rinderfilet Piemonteser Art auf Artischockencreme und Ricotta mit schwarzem Pfeffer	44

FABIO ALL'OSTERIA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratinierte Melanzani mit Parmesan, gefüllt mit Fior di latte und Tomatensauce	24
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber mit weißem Zwiebel und Kartoffelpüree	34
LASAGNA FATTA IN CASA CON RAGÙ DI CINGHIALE AL ROSMARINO Hausgemachte Lasagne mit Wildschweinragout und Rosmarin	29

SOLO MARE

TARTAR DI TONNO CON AVOCADO, CETRIOLI & PANE CARASAU SARDO Thunfischtartar auf Avocado, Gurken & dünnem sardischen Brot	36
GAMBERETTI TIEPIDI CON INSALATA DI CETRIOLI MARINATI, KAMUT CROCCANTE & SALSA COCKTAIL Lauwarme Crevetten mit mariniertem Gurkensalat, knusprigem Kamut und hausgemachter Cocktailsauce	34
CEVICHE MEDITERRANEO DI SGOMBRO PINNA GIALLA CON LIMONE VERDE E MELOGRANO Mediterranes Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Limette und Granatapfel	39

INSALATA & ERBE SALATE & KRÄUTER

INSALATA NIÇOISE Salat von geschmortem Thunfisch mit Kartoffeln, Sardellen, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei	28
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	26
PANZANELLA VERDE ROMANESCO, FAGIOLINI VERDI E SALSA ALLO YOGURT DI MENTA Toskanischer grüner Brotsalat mit Romanesco und grünen Bohnen auf Minzjoghurt	24

VEGETARIANO

ZUPPA DI VERDURE ALLA VENEZIANA CON SACRANELLI FATTI IN CASA Venezianische Gemüsesuppe mit hausgemachten Pasta Blättern	16
CARCIOFI ALLA GIUDIA Frittierte Artischocken auf jüdische Art mit Ricotta-Zitronen-Dip	26
CREMA DI CAVOLFIOR E CON CIME DI RAPA E UOVO CROCCANTE Creme vom Karfiol mit „Cime di Rapa“ und knusprigem Ei	21

PASTAIO HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

TORTELLI FATTI IN CASA RIPIENI CON BOLLITO TOSCANO E FOCACCIA AL BURRO E SALVIA Hausgemachte Tortelli gefüllt mit verschiedenem gekochtem Rindfleisch und Focaccia in Salbeibutter	26
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL POMODORO E ZUCCHINI AL FOGOLAR Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischem Tomatensugo und Zucchini aus dem Holzkohlengrill	24
MALTAGLIATI NERI FATTI IN CASA CON PESCE E MOLLUSCHI DI MARE AL BASILICO E PEPERONCINO Hausgemachte schwarze Maltagliati mit gemischten Meeresfischen, Muscheln und Peperoncino, Basilikum	36
RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO E LIMONE CON CARPACCIO DI HALIBUT Risotto vom Trevisaner Radicchio, Amalfi Zitrone und Heilbutt Carpaccio	40

ALLA GRIGLIA • HOLZKOHLENGRILL

FILETTO DI MANZO 200 GR. (ANGUS/AUSTRIA) Filet vom Rind (Angus/Österreich)	45
RIB EYE 250 GR. (ANGUS/URUGUAY)	40
COTOLETTA DI VITELLO 280 GR. (SCHWARZBUNTE/AUSTRIA) Kalbskotelett mit Rosmarin & Olivenöl (Schwarzbunte/Österreich)	42

PESCE • FISCH

FILETTO DI MERLUZZO CON BURRO E FIORI DI CAPPERO, PISTACCHI E PURÈ DI PATATE Filet vom Kabeljau auf Kapernblütenbutter, Pistazien und cremigem Kartoffelpüree	44
STEAK DI PESCE SPADA CON PURÈ DI MELANZANE STUFATE E SUGO DI POMODORINI ALLA SICILIANA Steak vom Schwertfisch mit geschmortem Auberginenpüree und sizilianischem Tomatenragout	42
TAGLIATA DI POLIPO ARROSTO ALL' ERBE CON CECI PASSATI E PIMENTO AL FORNO Gebratener Oktopus dünn geschnitten mit Kräutern, Kichererbsen und Pimento aus dem Fogolar	36

CARNE • FLEISCH

CONIGLIO STUFATO ALLO SPUMANTE E ALLORO CON POLENTA BIANCA CREMOSA Geschmortes Kaninchen mit Spumante und Lorbeer auf cremiger weisser Polenta	34
FILETTO DI VITELLO CON CARCIOFI AL FOGOLAR PATATE AL FORNO E TARTUFO NERO PÉRIGORD Kalbsfilet mit Artischocken aus dem Holzkohlengrill, Ofenkartoffeln und schwarzem Périgord Trüffel	50
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO E PEPERONCINO CON INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO Dünn geschnittenes Rinderfilet kurz gebraten mit Rosmarin und Peperoncino auf Rucolasalat mit Parmesan	45

CONTORNI • BEILAGEN

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