

# FABIO

RESTAURANT

## LES ENTREES STARTERS

### Salade de Poulpe - 19€

Poivron, tomate, fenouil, duo de courgettes & herbes fraîches  
*Octopus salad, sweet peppers, tomato, fennel, zucchini & fresh herbs*

### Vitello Tonnato - 18€

Veau, Sauce maison au thon, câpres  
*Veal, homemade tuna sauce, capers*

### Salade tomates colorées & mozzarella di bufala - 16€

*Tomatoes & bufala mozzarella*

### Carpaccio de Bœuf - 18€

Copeaux de Grana & roquette  
*Beef carpaccio, Grana, arugula*

### Ardoise de charcuteries transalpines - 18€

*Plate of cold meats*

## LES ENFANTS THE KIDS

### Orecchiette à la sauce tomate ou au beurre - 12€

**Steak haché (steak patty) & frites - 12€**

**Nuggets de poulet & frites - 12€**

# FABIO

RESTAURANT

## LES PLATS MAIN DISHES

### Saltimbocca - 31€

Escalope de Veau, jambon cru italien, beurre de sauge, pommes de terre ratte & légumes  
*Veal cutlet, italian raw ham, sage butter & vegetables*

### Tagliata de Boeuf - 31€

Beurre composé ail & tomate, pommes frites & légumes  
*Beef tagliata, garlic and tomato butter & vegetables*

### Salade César - 25€

Poulet, oeuf mollet, tomate cerise, croutons & lardons  
*Cesar salad*

### Filet de Truite - 29€

Purée de carottes, beurre d'agrumes, riz & légumes  
*Trout fillet, carrots puree, citrus butter, rice & vegetables*

**Réglementation :** Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La liste des allergènes contenus dans nos produits et l'origine des viandes bovines et porcines sont consultables auprès d'un responsable.

# FABIO

RESTAURANT

## LA PASTA

**Orecchiette Sauce Vierge Basilic -17€**  
Tomates séchées, mozzarella di bufala  
*Orecchiette pasta, dried tomatoes, mozzarella di bufala*

**Spaghetti Carbonara -17€**  
Jaune d'œuf, guanciale, pecorino

**Spaghetti Pesto de Roquette & Basilic -16€**  
*Arugula and basil pesto spaghetti*

**Spaghetti aux Supions & Piment -19€**  
Courgettes, tomate cerise  
*Squid and chilli spaghetti, zucchini, cherry tomatoes*

## LES BOLS DE GARNITURES

**Riz, Légumes du jour, Salade mixte,  
Frites, Pommes de terre rattes -7€**  
*Rice, vegetables of the day, mixed salad,  
Fries, Baked potatoes*

# FABIO

RESTAURANT

## LES FROMAGES & LES DESSERTS

### CHEESE & DESSERTS

**Ardoise de Fromages - 11€**  
*Selection of cheeses*

**Tiramisu aux 2 Citrons - 9€**

**Tartelette aux Fraises - 9€**  
Crème pâtissière à la pistache & coulis de Fruits rouges maison  
*Strawberry tart & pistachio cream*

**Gâteau Chocolat à l'Huile d'olive - 9€**  
Crème pâtissière Vanille Bourbon, Coulis caramel beurre salé, éclats de cacahuètes  
*Chocolate and olive oil cake, vanilla bourbon pastry cream, salted butter caramel*

**Fromage blanc et son Coulis de fruits rouges maison - 7€**  
*Cream cheese with red fruits sauce*

**Ananas frais- 8€**  
*Fresh pineapple*

**Crème de café glacée « Cremadoro » nature - 5,50€**  
*Arrosée - 8€*

**Glaces des Alpes - De 3€ à 10€**  
*Alpine ice cream - From 3€ to 10€*  
*Demander la carte/Ask for the menu*

*Supplément crème fouettée, chocolat chaud, caramel - 1.50€*