

FABRIK 23

ITALIAN DINNER

M E N U

“Back to Friuli”

28.09.2025

SAN DANIELE E FICHI

San-Daniele-Schinken DOP, Feigen,
Rosmarinsauce, Traubenmost.

BACCALÀ MANTECATO ALLA TRIESTINA

Stockfisch-Mousse, kandierte Tomate,
Löwenzahn-Puntarelle, Polentachips.

FRICO FRIULANO E PORCINI

Friaulisches Kartoffeltörtchen, Montasio-Fondue,
Steinpilze, Wildkräuter.

CJARSÓN DI CERCIVENTO

Hausgemachte Cjarsón-Nudeltaschen,
Mangold, geräucherter Ricotta.

CONIGLIO ALLE ERBE DI CARNIA

Gefüllter Kaninchenrücken, Alpenkräutersauce
aus der Carnia, Zwiebeln „in Saor“,
Kartoffeln nach „alla Teca“-Art.

STRUCCHI DEL NATISONE

Süße Strucchi-Teigtaschen, Nusseis, Estragonsauce.

Getränke inkl.

Aperitivo

Viva Con Agua laut / leise
Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

“Back to Friuli”

28.09.2025

SAN DANIELE E FICHI

San Daniele prosciutto DOP, figs,
rosemary sauce, grape must.

BACCALÀ MANTECATO ALLA TRIESTINA

Creamed stockfish, candied tomato,
puntarelle chicory, polenta chips.

FRICO FRIULANO E PORCINI

Friulian potato tartlet, Montasio cheese fondue,
porcini mushrooms, wild herbs.

CJARSÓN DI CERCIVENTO

Homemade Cjarsón dumplings,
Swiss chard, smoked ricotta.

CONIGLIO ALLE ERBE DI CARNIA

Stuffed rabbit loin, alpine herb sauce from Carnia,
onions in saor, potatoes “alla Teca”.

STRUCCHI DEL NATISONE

Sweet Strucchi dumplings, nut ice cream,
tarragon sauce.

Drinks incl.

Aperitivo

Viva Con Agua sparkling / still
Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso