

FABRIK 23

BACK TO BELLEZZA

ITALIAN DINNER

M E N U

“Back to Lombardia”

23.11.2025

SPUMA DI PROSCIUTTO, CAMPARI, OLIVE

Rauchiger Schinken-Schaum,
Campari-Gelée, Oliven.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, TALEGGIO FUSO,
CAVIALE DI BALSAMICO

Bresaola, flüssiger Taleggio, süß-saure Zwiebeln,
Balsamico-Kaviar.

TORTELLI AL GORGONZOLA, CARDONCELLI,
BATTUTO DI FASSONA, VINO ROSSO

Tortelli-Nudeltaschen mit Gorgonzola DOP,
Rinderwurst, Kräuterseitlinge, Rotweinsauce.

LUCCIO DEL GARDA E „RISOT GIAL“

Gardasee-Zander, Safran-Risotto,
grüne Sauce, kandierte Zitronen.

COTOLETTA ALLA MILANESE RELOADED

Kalbskotlett mit schwarzer Panade
nach Mailänder Art, Kartoffeln, Rosenkohl,
Tomaten-Confit, bunte Maïos.

SBRISOLONA DI CASTAGNE, ARANCE, LATTE,
SORBETTO DI CACHI

Sbrisolona-Cake mit Kastanien, Orangen, Milch, Kaki-Sorbet.

Getränke inkl.

Aperitivo

Viva Con Agua laut / leise
Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

“Back to Lombardia”

23.11.2025

SPUMA DI PROSCIUTTO, CAMPARI, OLIVE

Smoky ham foam,
Campari jelly, olives.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA, TALEGGIO FUSO,
CAVIALE DI BALSAMICO

Bresaola, melted Taleggio, sweet-and-sour onions,
balsamic caviar.

TORTELLI AL GORGONZOLA, CARDONCELLI,
BATTUTO DI FASSONA, VINO ROSSO

Tortelli with Gorgonzola DOP, Fassona beef,
king oyster mushrooms, red wine sauce.

LUCCIO DEL GARDA E „RISOT GIAL“

Pike-perch from Lake Garda, saffron risotto,
green sauce, candied lemons.

COTOLETTA ALLA MILANESE RELOADED

Veal cutlet with black crust in Milanese style,
potatoes, Brussels sprouts, tomato confit,
colorful mayonnaises.

SBRISOLONA DI CASTAGNE, ARANCE, LATTE,
SORBETTO DI CACHI

Sbrisolona cake with chestnuts, oranges, milk, persimmon sorbet.

Drinks incl.

Aperitivo

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

Digestivo

Espresso