

FABRIK 23

BACK TO BELLEZZA

ITALIAN DINNER

M E N U

**“Eine kulinarische Reise
durch die Regionen Italiens”**

18.01.2026

Liebe Grüße aus der Küche!

BRESAOLA, TALEGGIO, CAVIALE DI BALSAMICO
Bresaola, flüssiger Taleggio, süß-saure Zwiebeln,
Balsamico-Kaviar.

CANEDERLI TIROLESI, CONSOMMÉ
DI SOTTOBOSCO, SPECK
Knödel, Graukäse, Südtiroler Speck,
Steinpilz-Consommé.

TAGLIOLINI, CREMA DI PARMIGIANO, TARTUFO NERO
Tagliolini, Parmesancreme, Schwarze Trüffel.

LUCIOPERCA E „RISOT GIAL“
Gardasee- Zander, Safran-Risotto, Kräuterseitlinge,
grüne Sauce, kandierte Zitronen.

COTOLETTA ALLA MILANESE RELOADED
Kalbskotelett mit schwarzer Panade nach Mailänder Art,
Kartoffel, Rosenkohl, Tomaten- Confit, bunte Maïos.

CASTAGNACCIO, ARANCE, LATTE, SORBETTO DI CACHI
Kastanien-Cake, Orangen, Milch, Kaki-Sorbet.

Getränke inkl.

Apertitivo

Viva Con Agua laut / leise

Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

**“Best of all
italien regions”**

18.01.2026

Warm greetings from the kitchen!

BRESAOLA, TALEGGIO, CAVIALE DI BALSAMICO
Bresaola, melted Taleggio, sweet-and-sour onions,
balsamic caviar.

CANEDERLI TIROLESI, CONSOMMÉ
DI SOTTOBOSCO, SPECK
Tyrolean bread dumplings, grey cheese, South Tyrolean
speck, porcini mushroom consommé.

TAGLIOLINI, CREMA DI PARMIGIANO, TARTUFO NERO
Tagliolini, Parmesan cream, black truffle.

LUCIOPERCA E „RISOT GIAL“
Lake Garda zander, saffron risotto, king oyster mushrooms,
green sauce, candied lemon.

COTOLETTA ALLA MILANESE RELOADED
Veal cutlet with black breading in Milanese style, potato,
Brussels sprouts, tomato confit, assorted mayonnaises.

CASTAGNACCIO, ARANCE, LATTE, SORBETTO DI CACHI
Chestnut cake, orange, milk, persimmon sorbet.

Drinks incl.

Apertitivo

Viva Con Agua sparkling / still

Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso