

FABRIK 23

BACK TO BELLEZZA

ITALIAN DINNER

MENU

“Back to Puglia”

15.03.2026

Gruß aus Bari!

Bio-Favabohnen, wilder Löwenzahn,
Paprika-Salsa, Oregano, kandierte Zitronenzesten

Bio-Orecchiette mit Cime die Rapa reloaded

Bio-Laganari mit geschmorten Kalbsröllchen,
San Marzano-Tomatensauce und Pecorino

Octopus, Burrata, kandierte Tomaten,
süßsaure Zitrusauce, Oliven, Kapern, Basilikum

Zitronen-Limoncello-Sgroppino

Espresso creme nach Leccese Art
mit Mandel-Granité

Getränke inkl.

Apertitivo
Wasser laut / leise
Weinbegleitung (auch alkoholfrei)
Digestivo
Espresso

“Back to Puglia”

15.03.2026

Greetings from Bari!

Organic fava beans, wild dandelion greens,
bell pepper salsa, oregano, candied lemon zest

Organic orecchiette with Cime di Rapa reloaded

Organic laganari with braised veal rolls,
San Marzano tomato sauce and Pecorino

Octopus, burrata, candied tomatoes,
sweet-and-sour citrus sauce, olives, capers, basil

Lemon Limoncello Sgroppino

Espresso cream in Leccese style
with almond granita

Drinks incl.

Apertitivo
Water sparkling / still
Wine pairing (also non-alcoholic)
Digestivo
Espresso