

FABRIK 23

BACK TO BELLEZZA

ITALIAN DINNER

MENU

“Eine kulinarische Reise durch die Regionen Italiens”

19.04.2026

Gruß aus der Küche

„Michelangelos-Locken“, Wildkräuter-Salat,
Toskanische Aglione-Vinaigrette, Dinkel-Grissini

Risotto mit Rosmarin, Fenchelfondue,
Fenchelblüten, Zitronen, Bärlauch

Spaghetti ‘Carbonara’ mit Thunfisch,
Bottarga, Tropeazwiebel

Baccalá Homemade: Kabeljau, grüne Sauce,
geröstetes Taggiasca-Olivenöl, Anchovis-Maio

Lammrücken aus Sambucana, Ziegenkäse homemade,
Mangold, Zitronen-Konfitüre, Lakritz

Valentinas Kuss:

Ich bin so wild auf Deinen Erdbeermund

Getränke inkl.

Apertivo

Wasser laut / leise

Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

“A Culinary Journey through the Regions of Italy”

19.04.2026

Greetings from the kitchen

“Michelangelos curls”, wild herb salad,
Tuscan aglione vinaigrette, spelt grissini

Risotto with rosemary, fennel fondue,
fennel flowers, lemon, wild garlic

Spaghetti ‘Carbonara’ with tuna,
bottarga, tropea onion

Homemade baccalà: cod, green sauce,
toasted taggiasca olive oil, anchovy mayo

Sambucana lamb loin, homemade goat cheese,
swiss chard, lemon jam, licorice

Valentina’s kiss:

I’m so crazy about your strawberry mouth

Drinks incl.

Apertivo

Water sparkling / still

Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso