

**FABRIK 23**

**BACK TO BELLEZZA**

---

**ITALIAN DINNER**

---

**MENU**

## “Eine kulinarische Reise durch die Regionen Italiens”

**17.05.2026**

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.**

Apertitivo

Wasser laut / leise

Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

## “A Culinary Journey through the Regions of Italy”

**17.05.2026**

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.**

Apertitivo

Water sparkling / still

Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso