

FABRIK 23

BACK TO BELLEZZA

ITALIAN DINNER

MENU

Sommer

21.06.2026 & 20.09.2026

GRUß AUS DER KÜCHE

PANZANELLA E NUVOLA DI BUFALA
Büffelmozzarella-Wolke, Ofen-Tomatensaft,
geeister Sauerteig-Brotsalat, Basilikum

VITELLO TONNATO INSIDE-OUT

Kalbsscheiben, Thunfischcreme, Zitronenkaramell, Sprossen

TAGLIOLINI, CAMOMILLA, GAMBERI, PISELLI

Kamille-Tagliolini, Garnelen, Erbsen, Minze

OMBRINA, PISTACCHIO DI BRONTE,
FRUTTI DI MARE

Umberfisch, Pistaziensauce,
Meeresfrüchte, exotische Gewürze

CONIGLIO IN PORCHETTA

Kaninchenrücken, Lardo-Speck, mediterrane Kräuter,
Gartengemüse

GELATO ALLA LAVANDA, FRUTTI DI BOSCO,
CROCCANTE DI MANDORLE E AGRUMI

Lavendel-Eis, Waldfrüchte-Coulis,
Zitrus-Mandel-Krokant

Getränke inkl.

Aperitivo

Wasser laut / leise

Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

Summer

21.06.2026 & 20.09.2026

GREETINGS FROM THE KITCHEN

PANZANELLA E NUVOLA DI BUFALA
Buffalo mozzarella cloud, oven-roasted tomato juice,
iced sourdough bread salad, basil

VITELLO TONNATO INSIDE-OUT

Sliced veal, tuna cream, lemon caramel, sprouts

TAGLIOLINI, CAMOMILLA, GAMBERI, PISELLI

Chamomile tagliolini, shrimp, peas, mint

OMBRINA, PISTACCHIO DI BRONTE,
FRUTTI DI MARE

Meagre fish, Bronte pistachio sauce,
seafood, exotic spices

CONIGLIO IN PORCHETTA

Rabbit loin, lardo bacon, Mediterranean herbs,
garden vegetables

GELATO ALLA LAVANDA, FRUTTI DI BOSCO,
CROCCANTE DI MANDORLE E AGRUMI

Lavender ice cream, wild berry coulis,
citrus almond brittle

Drinks incl.

Aperitivo

Water sparkling / still

Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso