

# FABRIK 23

**BACK TO BELLEZZA**

---

**ITALIAN DINNER**

---

**M E N U**

**Herbst**  
**18.10.2026**

GRUß AUS DER KÜCHE

\*\*\*

PUNTARELLE, ALICI, DATTERI, TARTUFO, GRUÉ DI CACAO  
Löwenzahn-Puntarelle, Datteln, gebeizte Sardellen,  
schwarzer Trüffel, Kakao-Bohnen, Mayo

\*\*\*

PORCINI AI FERRI, PARMIGIANO, ERBETTE SELVATICHE,  
PINOLI, BALSAMICO 25 ANNI  
Steinpilze, Parmesan-Fondue, 25 Jahre gereifter Balsamico,  
Wildkräuter, Pinienkerne

\*\*\*

SCIALATIELLI E PESCE SPADA  
Bio-Scialatielli-Nudeln, Schwertfisch,  
Oliven, Tomaten, mediterrane Kräuter

\*\*\*

BRANZINO RIPIENO, RISO VENERE, SALSA DI MANDORLE  
Gefüllter Wolfsbarsch, Zwiebelconfit,  
Venere-Risotto, Mandelschaum

\*\*\*

CARRÉ DI MAIALINO, TOPINAMBUR,  
TORTELLONI AL VINO ROSSO  
Spanferkel-Carré, Topinambur, Pflaumen,  
Rotwein-Tortelloni, Apfel-Fenchel-Gremolata

\*\*\*

OMAGGIO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE  
Haselnuss-Eis, Haselnuss-Schwamm, Espresso-Gelée

**Getränke inkl.**

Aperitivo

Wasser laut / leise

Weinbegleitung (auch alkoholfrei)

Digestivo

Espresso

**Autumn**  
**18.10.2026**

GREETINGS FROM THE KITCHEN

\*\*\*

PUNTARELLE, ALICI, DATTERI, TARTUFO, GRUÉ DI CACAO  
Dandelion puntarelle, dates, cured anchovies,  
black truffle, cocoa beans, mayo

\*\*\*

PORCINI AI FERRI, PARMIGIANO, ERBETTE SELVATICHE,  
PINOLI, BALSAMICO 25 ANNI  
Porcini mushrooms, Parmesan fondue, 25-year-aged balsamic,  
wild herbs, pine nuts

\*\*\*

SCIALATIELLI E PESCE SPADA  
Organic Scialatielli pasta, swordfish,  
olives, tomatoes, Mediterranean herbs

\*\*\*

BRANZINO RIPIENO, RISO VENERE, SALSA DI MANDORLE  
Stuffed sea bass, onion confit,  
Venere risotto, almond foam

\*\*\*

CARRÉ DI MAIALINO, TOPINAMBUR,  
TORTELLONI AL VINO ROSSO  
Suckling pig carré, Jerusalem artichoke, plums,  
red wine tortelloni, apple-fennel gremolata

\*\*\*

OMAGGIO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE  
Hazelnut ice cream, hazelnut sponge, espresso gelée

**Drinks incl.**

Aperitivo

Water sparkling / still

Wine pairing (also non-alcoholic)

Digestivo

Espresso