



Fabbrica

Bello. & Buono.



La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème

English
Menu



Mangiare

FORMULE DÉJEUNER (DU LUNDI AU VENDREDI)

22,5€

Boisson au choix

Coca 33cl / Coca 0 33cl

San Pellegrino 50cl / Vittel 50cl

Verre de vin maison 12 cl

Dessert au choix

Tiramisù

Mousse au chocolat / noisettes du Piémont

Panna cotta / coulis de fraises maison

Plat au choix

Plat du jour

Fusilli Mamma Lisa

Penne Arrabbiata

Penne Ortolana

Café offert

ANTIPASTI

Caponata della nonna 9,5€

Recette sicilienne à base d'aubergines & sauce tomate

Coeur de burrata 11,5€

Tomates confites / pesto basilic maison

Artichauts à la romaine 11,5€

Grana Padano & zestes de citron

Suppli 10,5€

Boulettes de riz panées tomates & mozzarella

Jambon de Parme 12,5€

24 mois

Burrata 300 grs 18,5€

Pesto basilic maison / olives leccino

Pinsa alla romana 10,5€

Pinsa mortadella, stracciatella & pistache

NON SOLO PASTA

Insalatona 16,5€

Burratina, roquette, trévis, tomates datterino, olives leccino, artichauts & pignons toastés

Branzino 23€

Filet de bar grillé / légumes ou salade mixte

Cotoletta 22€

Escalope dans la noix de veau panée / légumes ou penne sauce tomate

Tagliata de boeuf 23€

Pièce de bœuf 300grs dans le faux filet émincée / légumes ou penne sauce tomate

Parmigiana 15,5€

Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic & Grana Padano

Garniture supplémentaire 6,5€

Penne sauce tomate ou huile d'olive / Assiette de légumes / Roquette & tomates datterino

*origine viandes : Union Européenne (France / Italie / Pays-Bas...)

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible sur notre site internet fabbricagroup.fr



Mangiare

PASTA

Mamma Lisa 16€

Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème

Arrabbiata 14,5€

Penne sauce tomate, ail & piment

Norma 16€

Paccheri aubergines fondantes, sauce tomate, ricotta salée & basilic

Ortolana 16€

Penne courgettes, aubergines, sauce tomate, Grana Padano

Lasagne 17€

Lasagne traditionnelle au boeuf
Supplément salade mixte 6,5€

Vongole 21€

Linguine palourdes, ail, huile d'olive & vin blanc
Supplément boutargue 5€

Bottarga 18€

Linguine ail, huile d'olive & la fameuse boutargue de chez «Memmi»

Tartufo 17,5€

Ravioli (farcis truffe d'été & ricotta) crème de truffe, champignons & Grana Padano

Rocco 17€

Penne sauce tomate, coeur de burrata & tomates cerises confites

Parma 17€

Penne jambon de Parme 24 mois déglacé au vin blanc, crème & roquette

Capri 16,5€

Ravioli (farcis tomate & mozzarella) sauce tomate, ricotta salée & basilic

Amatriciana 17€

Paccheri guanciale (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano

DOLCI

Tiramisù 8€

Brioche pain perdu 8€

Caramel beurre salé

Supplément glace fior di latte +2€

Panna cotta 7,5€

Vanille / coulis de fraises maison

Mousse au chocolat noir

Avec des noisettes du Piémont torréfiées 7,5€

Affogato al caffè 8,5€

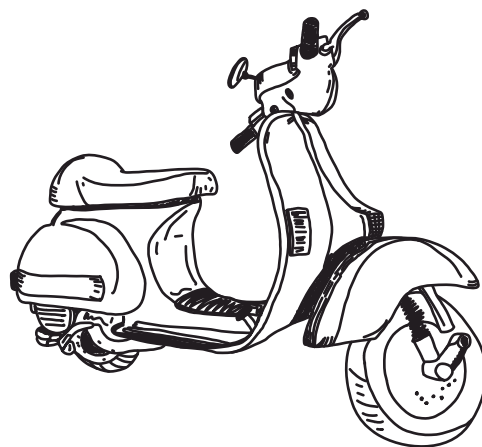
Glace artisanale "Pozzetto" fior di latte noyée dans un expresso

Gelato "Pozzetto"

2 boules 8,5€

3 boules 10,5€

Fior di Latte / Gianduja (chocolat praliné) / Framboise



La Fabbrica Saint-Georges
40 rue Notre Dame de Lorette
Paris IXème



La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

Bere

APERITIVO

Spritz	8,5€
Martini Royale	8,5€
Ginger beer BIO	7€
Bière Moretti 33 cl	6,5€
Prosecco	6,5€
Champagne Mumm	12,5€
Gino	10,5€
gin Marconi / chinotto BIO	
Fabbrica	12,5€
champagne Mumm / fruits rouges	

ALCOLICI 4CL

Limoncello IGP Amalfi	5,5€
Grappa «Poli» blanche ou barrique	7,5€
Amaretto di Saronno	7€
Whisky J.Walker Black Label	9€
Vodka Zubrowka	9€
Rhum Zacapa 23	18€

BOISSONS

San Pellegrino / Vittel 50cl	4,5€
San Pellegrino / Vittel 100cl	6,5€
Coca / Coca Zéro 33cl	5€
Chinotto BIO 27,5 cl	5,5€
Jus de fruits Meneau BIO 25 cl	5,5€
Pomme trouble - Tomate - Fraise Framboise	
Citronnade Bella Lula BIO 25 cl	6€
Thé froid Citron Thym Meneau BIO 25cl	5,5€
Café / Décaféiné	3€
Double / Cappuccino	5€
Thé Earl Grey / Vert Menthe BIO	4,5€
Infusion Detox / Calme	4,5€
Café napolitain Kimbo	
Thé & Infusions « L'Infuseur »	

VERRE 12CL / PICHET 46CL

Rouge	
Portantica Rosso 2022	5,5€ / 19€
Barbera Asti 2019	7,5€ / 25€
Nero d'Avola BIO 2021	6,5€ / 23€
Amarone 2019	10,5€
Pinot Nero 2021	8,5€
Blanc	
Portantica Bianco 2021	5,5€ / 19€
Catarrato 2022	6€ / 21€
Rosé	
Tenuta Fertuna BIO 2022	6€ / 21€

BOUTEILLE 75CL

Rouge	
Barbera Asti 2019 (Piémont)	37€
Nero d'Avola BIO 2021 (Sicile)	33€
Valpolicella Classico 2021 (Vénétie)	35€
Pinot Nero 2021 (Vénétie)	39€
Primitivo 2021 (Pouilles)	30€
Amarone della Valpolicella 2019 (Vénétie)	55€
Rosso di Montalcino BIO 2020 (Toscane)	46€
Canonnau La Rocciosa BIO 2020 (Sardaigne)	38€
Spezieri BIO 2021 (Toscane)	33€
Costiera Nature BIO 2021 (Vénétie)	33€
Etna Rosso Alta Mora 2020 (Sicile)	51€
Brunello di Montalcino 2018 BIO (Toscane)	86€
Blanc	
Pinot Grigio 2021 (Frioul)	33€
Catarrato 2022 (Sicile)	31€
Vermentino BIO 2022 (Sardaigne)	36€
Costiera Nature BIO 2022 (Vénétie)	33€
Rosé & Bulles	
Tenuta Fertuna 2022 (Toscane)	31€
Prosecco Deseo	33€
Mumm Brut Cordon Rouge	80€

Les millésimes sont susceptibles de changer