



# Fabbrica

Bello. & Buono.



**La Fabbrica Montmartre**  
46 rue Caulaincourt  
Paris XVIIIème

English  
Menu



# Mangiare

## ANTIPASTI

---

<b>Suppli</b>	<b>10,5€</b>
Boulettes de riz panées tomates & mozzarella	
<b>Coeur de burrata</b>	<b>11,5€</b>
Tomates confites / pesto basilic maison	
<b>Artichauts à la romaine frits</b>	<b>11,5€</b>
<b>Burrata 300 grs</b>	<b>18,5€</b>
<b>Jambon de Parme</b>	<b>12,5€</b>
24 mois	
<b>Insalatona</b>	<b>16,5€</b>
Burratina, roquette, trévisé, tomates datterino, olives leccino, artichauts & pignons toastés	
<b>Focaccia</b>	<b>7,5€</b>
Romarin, huile d'olive & fleur de sel	
<b>Focaccia Mortadella</b>	<b>14€</b>
Straciatella, mortadelle & pistaches	

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire  
contenus dans nos plats est disponible sur notre site  
internet [fabbricagroup.fr](http://fabbricagroup.fr)

### FORMULE BAMBINO (MOINS DE 10 ANS) 13€

---

#### Boisson au choix

Jus de fruits Meneau BIO 25 cl  
Grenadine

#### Plat au choix

Pizza Margherita  
Baby Lasagna

#### Dessert au choix

Glace pozzetto 1 boule  
Mousse au chocolat noir

## PASTA

---

<b>Mamma Lisa</b>	<b>16€</b>
Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème	
<b>Arrabbiata</b>	<b>14,5€</b>
Penne sauce tomate, ail & piment	
<b>Norma</b>	<b>16€</b>
Paccheri aubergines fondantes, sauce tomate, ricotta salée & basilic	
<b>Lasagne</b>	<b>17€</b>
Lasagne traditionnelle au boeuf Supplément salade roquette & tomates cerises <b>6,5€</b>	
<b>Rocco</b>	<b>17€</b>
Penne sauce tomate, coeur de burrata & tomates cerises confites	
<b>Parma</b>	<b>17€</b>
Penne jambon de Parme 24 mois déglacé au vin blanc, crème & roquette	
<b>Amatriciana</b>	<b>17€</b>
Paccheri guanciale (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano	



La Fabbrica Ternes  
19 rue de l'Etoile  
Paris XVIIème



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

# Mangiare

## PIZZA ROSSA (TOMATE & MOZZARELLA FIOR DI LATTE)

---

**Margherita** 14,5€

Mozzarella di bufala & basilic

**Italiana** 16€

Roquette, tomates cerises,  
mozzarella di bufala & Grana  
Padano

**4 stagioni** 16€

Jambon cuit aux herbes,  
artichauts à la romaine,  
champignons & olives

**Regina** 15€

Jambon cuit aux herbes &  
champignons

**Norma** 16€

Aubergines, ricotta salée &  
basilic

**Ortolana** 16€

Aubergines, courgettes,  
artichauts, roquette & Grana  
Padano

**Diavola** 16€

Salami piquant, aubergines,  
taleggio & basilic

**Calzone** 16€

Jambon cuit aux herbes & œuf

**7 formaggi** 17€

Gorgonzola, taleggio, scamorza  
fumée, ricotta salée, pecorino &  
Grana Padano

**Parma** 17€

Jambon de Parme 24 mois,  
scamorza fumée & romarin

**Napoletana** 14€

Anchois, olives leccino & câpres

**Do Mori** 15€

Speck fumé & gorgonzola

**Mastino** 16€

Nduja (saucisse calabraise  
piquante) & oignons rouges

**Tonnata** 15,5€

Thon, olives leccino, câpres &  
oignons rouges

## PIZZA BIANCA

---

**Finocchio** 17€

Mozzarella fior di latte,  
saucisse au fenouil, crème  
d'artichauts & romarin

**Tartufata** 17€

Mozzarella fior di latte,  
crème de truffe, champignons &  
romarin

## DOLCI

---

**Tiramisù** 8€

**Brioche pain perdu** 8€

Caramel beurre salé  
Supplément glace fior di latte +2€

**Pizza nutella** 8,5€

Noisettes du Piémont torréfiées

**Gelato "Pozzetto"**

2 boules 8,5€

3 boules 10,5€

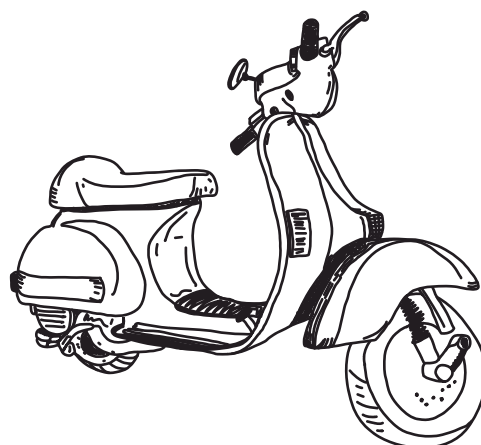
Fior di Latte / Gianduja (chocolat  
praliné) / Framboise / Citron

**Mousse au chocolat noir** 7,5€

Avec des noisettes du  
Piémont torréfiées

**Affogato al caffè** 8,5€

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



# Bere

## APERITIVO

<b>Spritz</b> (Aperol ou Cynar ou Campari)	<b>8,5€</b>
<b>Martini Royale</b>	<b>8,5€</b>
<b>Ginger beer BIO</b>	<b>7€</b>
<b>Bière Moretti 33 cl</b>	<b>6,5€</b>
<b>Prosecco</b>	<b>6,5€</b>
<b>Pression Moretti 25 cl</b>	<b>5,5€</b>
<b>Pression Moretti 50 cl</b>	<b>9,5€</b>
<b>Gino</b>	<b>10,5€</b>
gin Marconi / chinotto BIO	

## ALCOLICI 4CL

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

## BOISSONS

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

## VERRE 12CL / PICHET 46CL

<b>Rouge</b>	
Portantica Rosso 2022	<b>5,5€ / 19€</b>
Barbera Asti 2019	<b>7,5€ / 25€</b>
Nero d'Avola BIO 2021	<b>6,5€ / 23€</b>
Primitivo 2021	<b>6€ / 21€</b>
Spezieri BIO 2021	<b>7€ / 24€</b>
<b>Blanc</b>	
Portantica Bianco 2021	<b>5,5€ / 19€</b>
Catarrato 2022	<b>6€ / 21€</b>
<b>Rosé</b>	
Tenuta Fertuna BIO 2022	<b>6€ / 21€</b>

## BOUTEILLE 75CL

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

Les millésimes sont susceptibles de changer