



Fabbrica

Bello. & Buono.



La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

English
Menu



Mangiare

ANTIPASTI

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

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire
contenus dans nos plats est disponible sur notre site
internet fabbrica-group.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

Mamma Lisa	16€
Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème	
Norma	16€
Paccheri aubergines fondantes, sauce tomate, ricotta salée & basilic	
Lasagne	17€
Lasagne traditionnelle au boeuf Supplément salade roquette & tomates cerises 6,5€	
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	
Amatriciana	17€
Paccheri guanciale (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano	
Pesto	16€
Fusilli pesto, stracciatella & pignons	

NON SOLO PASTA

Cotoletta 22€

Escalope dans la noix de veau
panée / penne sauce tomate ou
salade roquette & tomates cerises



La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème



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

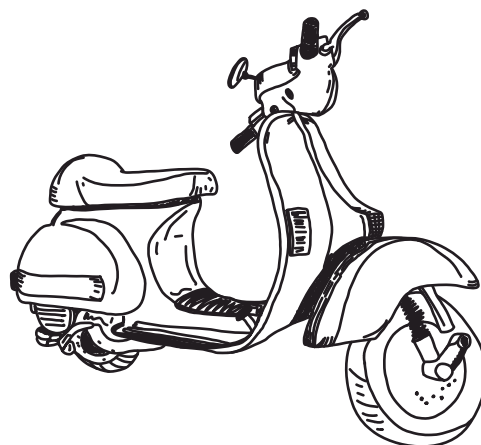
Mangiare

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	
Dollaro	16€
Speck fumé, courgettes & mascarpone	
Mastino	16€
Nduja (saucisse calabraise piquante) & oignons rouges	
Miraggio	16€
Stracciatella & basilic (sans mozzarella)	

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	
"Sundae"	9,5€
Fior di latte / caramel beurre salé / noisettes	



Bere

APERITIVO

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

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 2022	6,5€ / 23€
Primitivo 2022	6€ / 21€
Spezieri BIO 2021	7€ / 24€
Blanc	
Portantica Bianco 2023	5,5€ / 19€
Catarrato 2023	6€ / 21€
Rosé	
Tenuta Fertuna BIO 2022	6€ / 21€

BOUTEILLE 75CL

Rouge	
Barbera Asti 2019 (Piémont)	37€
Nero d'Avola BIO 2022 (Sicile)	33€
Valpolicella Classico 2022 (Vénétie)	35€
Pinot Nero 2022 (Vénétie)	39€
Primitivo 2022 (Pouilles)	30€
Rosso di Montalcino BIO 2021 (Toscane)	46€
Canonnau La Rocciosa BIO 2022 (Sardaigne)	38€
Spezieri BIO 2021 (Toscane)	33€
Costiera Nature BIO 2022 (Vénétie)	33€
Etna Rosso Alta Mora 2020 (Sicile)	51€
Blanc	
Pinot Grigio 2022 (Frioul)	33€
Catarrato 2023 (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