



Fabbrica

Bello. & Buono.



La Fabbrica Ternes
19 rue de l'Etoile
Paris XVIIème

English
Menu



Mangiare

FORMULE DÉJEUNER (DU LUNDI AU VENDREDI)

22,9€

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

Riccioli Pesto

Carpaccio de boeuf

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

Artichauts à la romaine 11,5€

Grana Padano & zestes de citron

Suppli 10,5€

Boulettes de riz panées
tomates & mozzarella

Jambon de Parme 24 mois 12,5€

Burratina, tomates datterino 12,5€

Pinsa Parma 11,5€

Jambon Parme / stracciatella /
artichauts

NON SOLO PASTA

Insalatona 16,5€

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

Parmigiana 15,5€

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

Supplément salade mixte 6,5€

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

Carpaccio de boeuf 16€

Roquette, champignons, olives leccino, pesto & grana padano

Garniture supplémentaire 6,5€

Penne sauce tomate ou huile d'olive /

Assiette de légumes / Roquette & tomates datterino

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

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



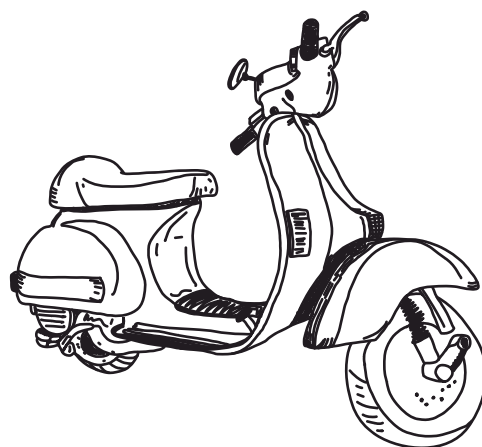
Mangiare

PASTA

Mamma Lisa	16€
Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème	
Arrabbiata	14,5€
Penne sauce tomate, ail & piment	
Norma	17€
Paccheri aubergines fondantes, ail, sauce tomate, ricotta salée & basilic	
Pesto	16€
Riccioli pesto, coeur de burrata & pignons	
Lasagne	17€
Lasagne traditionnelle au boeuf Supplément salade mixte 6,5€	
Vongole	22€
Linguine palourdes, ail, huile d'olive & vin blanc Supplément boutargue 5€	
Bottarga	18€
Linguine ail, huile d'olive & la boutargue de chez «Memmi»	
Tartufo	17€
Penne crème de truffe, champignons & Grana Padano	
Rocco	17€
Penne sauce tomate, ail, coeur de burrata & tomates cerises confites	
Parma	17€
Penne jambon de Parme 24 mois, vin blanc, crème, ail & roquette	
Cacio & Pepe	17€
Riccioli, pecorino & poivre noir	
Amatriciana	17€
Paccheri guanciaie (joue du cochon) croquant, sauce tomate & Pecorino Romano	
Tonno	18€
Penne thon rouge de Sicile, olives leccino, ail, tomates cerises & câpres	

DOLCI

Tiramisù	8,5€
Brioche pain perdu	8€
Caramel beurre salé	
Supplément glace fior di latte	+2€
Panna cotta	8€
Vanille & coulis de fraises maison	
Mousse au chocolat noir	8€
Avec des noisettes du Piémont torréfiées	
Affogato al caffè	8,5€
Glace artisanale fior di latte noyée dans un expresso	
Gelato "Le Bac à Glaces"	
2 boules	8,5€
3 boules	10,5€
Demandez nos différents parfums	
"Sundae"	9,5€
*Fior di latte / caramel beurre salé / noisettes	



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



La Fabbrica Montmartre
46 rue Caulaincourt
Paris XVIIIème

Bere

APERITIVO & ALCOLICI

Bière Porette 33 cl	6,5€	Grappa «Poli» 4cl (blanche ou barrique)	7,5€
Spritz (Aperol ou Campari ou Limoncello)	9,5€	Amaretto di Saronno 4cl	7,0€
Spritz Saint Germain	12,0€	Limoncello IGP Amalfi 4cl	5,5€
Negroni	9,5€	Gino (gin Marconi / chinotto BIO)	10,5€
Fabbrica (prosecco & fruits rouges)	9,5€		

VINI & BOLLICINE

		 12cl	 46cl	 75cl
Rouge	Barbera Asti Vigna Vecchia Cossetti 2019	7,5€	25€	37€
Rouge	Nero d'Avola BIO Paccamora 2024	7,0€	24€	35€
Rouge	Primitivo Rivera 2023	6,5€	23€	33€
Rouge	Pinot Nero Maculan 2023	8,5€	26€	39€
Rouge	Valpolicella Classico Righetti 2023			35€
Rouge	Spezieri BIO Col d'Orcia 2022			33€
Rouge	Montepulciano d'Abruzzo La Valentina 2022			36€
Rouge	Alta Mora Etna Rosso 2022			48€
Rouge	Rosso di Montalcino BIO Col d'Orcia 2022			46€
Rouge	Amarone della Valpolicella Righetti 2021			55€
Rouge	Brunello di Montalcino BIO Col d'Orcia 2019			82€
Rouge	Portantica Rosso 2023	5,5€	20€	***
Blanc	Pinot Grigio Brandolini 2023			36€
Blanc	Catarrato Paccamora 2024	6,5€	23€	33€
Blanc	Vermentino Costamolino 2023	7,5€	25€	36€
Blanc	Pecorino La Valentina 2023			38€
Blanc	Portantica Bianco 2023	5,5€	20€	***
Rosé	Tenuta Fertuna BIO 2023	6,5€	23€	32€
Bulles	Prosecco Deseo	7,0€		33€
Bulles	Prosecco Brut millésimé BIO Masot 2023			39€
Bulles	Mumm Brut Cordon Rouge			80€

Les millésimes sont susceptibles de changer

BEVANDE FREDDE & CALDE

Chinotto BIO Tomarchio 27,5 cl	5,5€	San Pellegrino / Vittel 50cl	4,5€
Limonade BIO Tomarchio 27,5 cl	5,5€	San Pellegrino / Vittel 100cl	6,5€
Jus de fruits Meneau BIO 25 cl	6,5€	Café / Décaféiné	3,0€
Pomme - Tomato - Fraise Framboise		Double café / Cappuccino	5,0€
Citronnade Bella Lula BIO 25 cl	6,5€	Thé Earl Grey / Vert Menthe BIO	5,0€
Ginger beer BIO	7,0€	Infusion Detox / Calme	5,0€
Thé froid Citron Thym BIO 25cl	5,5€	Thé & Infusions « L'Infuseur »	
Coca / Coca Zéro 33cl	5,0€		