



# Fabbrica

Bello. & Buono.



La Fabbrica Ternes  
19 rue de l'Etoile  
Paris XVII<sup>e</sup>

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€

## NON SOLO PASTA

### Insalatona 16,5€

Burratina, roquette, trévise, 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€

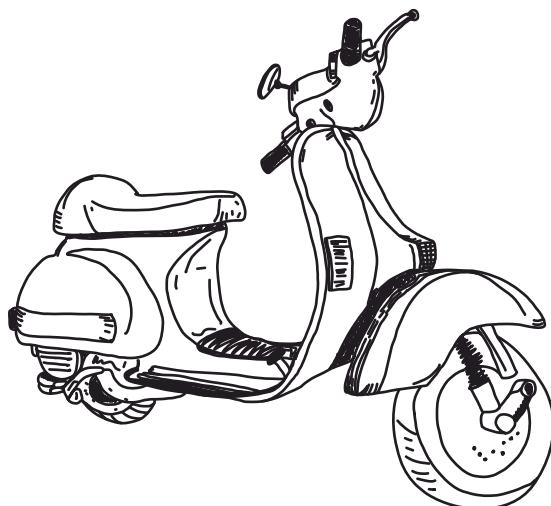
Roquette, champignons, olives leccino, pesto & grana padano

### 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

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

## DOLCI

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

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

## VINI & BOLLICINE

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

Les millésimes sont susceptibles de changer

## BEVANDE FREDDDE & CALDE

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