



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	
Artichauts à la romaine	11,5€
Grana Padano & zestes de citron	
Jambon de Parme	12,5€
24 mois	
Burratina, tomates datterino	12,5€
Focaccia	7,5€
Romarin, huile d'olive & fleur de sel	
Insalatona	16,5€
Burratina, roquette, trévis, tomates datterino, olives leccino, artichauts & pignons toastés	

Toute personne installée doit consommer au minimum un plat principal.

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 1 boule
Mousse au chocolat noir

PASTA

Mamma Lisa	16€
Fusilli petits pois, pancetta, champignons & crème	
Norma	17€
Paccheri aubergines fondantes, ail sauce tomate, ricotta salée & basilic	
Lasagne	17€
Lasagne traditionnelle au boeuf Supplément salade roquette & tomates cerises 6,5€	
Rocco	17€
Penne sauce tomate, ail, coeur de burrata & tomates cerises confites	
Cacio & Pepe	17€
Riccioli, pecorino & poivre noir	
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€
Riccioli pesto, coeur de burrata & 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

Do Mori 16€

Speck fumé & gorgonzola

Mastino 16€

Nduja (saucisse calabraise
piquante) & oignons rouges

Miraggio 16€

Coeur de burrata & basilic (sans
mozzarella)

PIZZA BIANCA (MOZZARELLA FIOR DI LATTE)

Carbonara 17€

Pecorino, guanciale, oeuf & poivre
noir

Tartufata 17€

Crème de truffe, champignons &
romarin

Finocchio 17€

Saucisse au fenouil, crème
d'artichauts & romarin

Genovese 16€

Pesto basilic, coeur de burrata &
tomates confites

DOLCI

Tiramisù 8,5€

Brioche pain perdu 8€

Caramel beurre salé

Supplément glace fior di latte **+2€**

Pizza nutella 8,5€

Noisettes du Piémont torréfiées

Gelato "Le Bac à Glaces"

2 boules **8,5€**

3 boules **10,5€**

Demandez nos différents parfums

Mousse au chocolat noir 8€

Avec des noisettes du Piémont
torréfiées

Panna cotta 8€

Vanille & coulis de fraises
maison

Affogato al caffè 8,5€

Glace artisanale fior di latte
noyée dans un expresso

"Sundae" 9,5€

Fior di latte / caramel beurre salé /
noisettes

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

Bere

APERITIVO & ALCOLICI

Bière Porette 33 cl	6,5€	Bière pression 25cl/50cl	5,5€/9.5€
Spritz (Aperol/Campari/Cynar/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€	Grappa «Poli» 4cl (blanche ou barrique)	7,5€

VINI & BOLLICINE

		 12cl	 46cl	 75cl
Rouge	Barbera Asti Vigna Vecchia Cossetti 2021	7,5€	25€	37€
Rouge	Nero d'Avola BIO Paccamora 2025	7,0€	24€	35€
Rouge	Primitivo Rivera 2024	6,5€	23€	33€
Rouge	Pinot Nero Maculan 2023	8,5€	26€	39€
Rouge	Valpolicella Classico Righetti 2024			35€
Rouge	Spezieri BIO Col d'Orcia 2022			33€
Rouge	Montepulciano d'Abruzzo La Valentina 2024			36€
Rouge	Alta Mora Etna Rosso 2023			48€
Rouge	Rosso di Montalcino BIO Col d'Orcia 2023			46€
Rouge	Amarone della Valpolicella Righetti 2022			55€
Rouge	Brunello di Montalcino BIO Col d'Orcia 2019			82€
Rouge	Portantica Rosso 2024	5,5€	20€	***
Blanc	Pinot Grigio Brandolini 2024			36€
Blanc	Catarrato Paccamora 2025	6,5€	23€	33€
Blanc	Vermentino Costamolino 2024	7,5€	25€	36€
Blanc	Pecorino La Valentina 2024			38€
Blanc	Portantica Bianco 2024	5,5€	20€	***
Rosé	Tenuta Fertuna BIO 2023	6,5€	23€	32€
Bulles	Prosecco Deseo	7,0€		33€
Bulles	Prosecco Brut millésimé BIO Masot 2024			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 - Tomate - 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€		