



Ristorante

FABBREZZA

Butte aux Cailles

FORMULE MIDI
du Mardi au Vendredi
LUNCH MENU

Entrée + Plat	14,90€
Plat + Dessert	14,90€
Entrée + Plat + Dessert	18,90€

ENTRÉE AU CHOIX :

- Assiette de Speck
- Assiette de Pancetta Tesa
- Assiette de Mortadelle Pistachée
- ½ Focaccia Huile d'Olive et Origan, et Selon l'Humeur du Chef

PLAT AU CHOIX :

- Salade « Contadina » (Version Hiver - Servie Chaude)
- Salade « Caprese »
- « Petite » Lasagne de Tonio
- Penne Pomodoro
- Penne Arrabbiata
- Gnocchi Pomodoro +1€
- Pizza Margherita
- Pizza Marinara
- Autres Pizzas :
 - Cinq Diamants, Regina, Parma, Végétarienne, Vegan,
 - Napolitaine Marinara, Super Pepperoni +3€

DESSERT :

- Panna Cotta avec Coulis
(Fruits Rouges, Mangue, Fruit de la Passion)
- Pavlova de Saison
- un Aragostine et un Cannoli ou 3 Cannoli
(Chocolat Noisette, Pistache, ou Citron)
- Tiramisu +2€
- Baba au Rhum +3€
- Baba au Limoncello +3€

FORMULE MIDI



APERITIVO DE 14h30 À 19h ' HAPPY HOUR '

APERITIVO - 2.30pm to 19pm

PERONI 50cl	6 € / 7,5 €
CINZANO SPRITZ	7 € / 8 €
DEMI FOCACCIA à l'Huile d'Olive et Origan, et Selon l'Humeur du Chef	3 €
COCKTAILS APERITIVO	6 € / 9 €
CAIPIRINHA	
TI PUNCH	
MARGARITA	
CAIPIROSKA	
WHISKY SOUR	
MOSCOW MULE	
LONDON MULE	
CUBAN MULE	
MEXICAN MULE	
MOCKTAIL APERITIVO	
TUTTI FRUTTI	6 € / 8 €
SPRITZ FREE	6 € / 8 €
SPRITZ FREE BLANC	6 € / 8 €
VERRE DE VIN	Verre 14cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - D.O.C. - Bio - Rouge	5 €
PECORINO - TERRE DI CHIETI - I.G.T. - Bio - Blanc	5 €
ROSATO VIGLIONE PUGLIA - Bio - Rosé	5 €
PROSECCO EXTRA DRY (10cl)	6 €

APERITIVO



ANTIPASTI

Starters

LA CHARCUTERIE

Assiette *

Deli Meats

Bresaola Punta d'Anca I.G.P.	7 €
Coppa di Parma D.O.P.	7 €
Prosciutto Crudo di Parma 20 Mois	7 €
Mortadella Bologna con Pistacchio I.G.P.	5 €
Pancetta Tesa	5 €
Speck	5 €
Spianata Piccante Calabrese	5 €

* Assiette dégustation de 50g et +

FROMAGES « Formaggi »

Italian Cheese

Burrata 200g	13 €
Parmigiano Reggiano 24 Mois D.O.P 50g et +	5 €
Mozzarella di Bufala 125g	6 €
Straciatella (Cœur de Burrata) 140g	9 €

LES OLIVES ET LES CÂPRES

Olives & Capers

Olives Mix (130g et +)	5 €
Olives Bella di Cerignola (130g et +)	4 €
Caperi con Combo (Grosse Câpres) (130g et +)	5 €
Anchois de Naples	6 €

FOCACCIA NATURE Huile d'Olive et Origan

8 €

Italian Flat Bread

ANTIPASTI



BIÈRES	25cl	50cl
<i>Beers</i>		
PERONI "Nostra Azzurro"	4 €	7,5 €
MONACO	5 €	7,5 €
PANACHE	5 €	7,5 €
PERONI BT 33cl	6 €	

EAUX MINÉRALES

Mineral water

DOLOMIA NATUREL	75cl	6 €
DOLOMIA FRIZZANTE	75cl	6 €
PERRIER	33cl	4 €

SOFT DE SICILE

LIMONATA BIO SICILIA	27,5cl	5 €
ARANCIA ROSSA BIO SICILIA	27,5cl	5 €
MANDARINA SICILIA	27,5cl	5 €
CHINOTTO SICILIA	27,5cl	5 €

SOFT

ORANGINA	33cl	4 €
COCA COLA	33cl	4 €
COCA ZERO	33cl	4 €
ICE TEA PÊCHE	33cl	4 €
FANTA	33cl	4 €
SCHWEPPES	33cl	4 €
PERRIER	33cl	4 €
GINGER BEER 'La French'	33cl	5 €
REDBULL	25cl	5 €
GRANINI	25cl	4 €
(Orange, Pomme, fraise, Tomate, Ananas, Abricot)		

EAUX SOFT BIÈRES DIGESTIFS

COCKTAILS CLASSIQUES

Cocktails "The Classics"

CINZANO SPRITZ	8 €
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Orange Tranche Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Orange Slice	
SPRITZ PASSION	9 €
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Orange Tranche, Passion Fruit Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Orange Slice, Maracuja	
SPRITZ BLANC	9 €
Liqueur de Sureau 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Citron Tranche Elderberry Liqueur 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Lemon Slice	
SPRITZ DANY	9 €
Limoncello 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Zeste de Citron Limoncello 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Lemon Twist	
SPRITZ ITALICUS	12 €
Italicus 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Zeste de Citron Italicus 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Soda Water 3cl, Lemon Twist	
NEGRONI	10 €
Gin Beefeater 3cl, Martini Rouge Infusé aux Café 3cl, Campari 3cl, Orange Tranche Gin Beefeater 3cl, Martini Rouge Coffee Infused 3cl, Campari 3cl, Orange Slice	
EXPRESSO MARTINI	10 €
Absolut Vodka 5cl, Kalhúa Liqueur de Café 2cl, Espresso Shot, Bailey's 2cl Absolut Vodka 5cl, Kalhúa 2cl Coffee Liqueur, Espresso Shot, Baileys 2cl	
PORNSTAR MARTINI	10 €
Absolut Vodka 5cl, Vanille, Fruit de la Passion (Purée et Jus), Shot de Prosecco Absolut Vodka 5cl, Vanilla, Passion Fruit Puree and Juice, Prosecco Shot	
BELLINI	9 €
Crème de Pêche 2,5cl, Jus de Pêche, Prosecco 10cl Peach Liqueur 2,5cl, Peach Juice, Prosecco 10cl	
AMARETTO SOUR	9 €
Amaretto Disaronno 6cl, Jus de Citron, Blanc d'Œuf Amaretto Disaronno 6cl, Lemon Juice, Egg White	
PISCO SOUR	9 €
Pisco do Peru 5cl, Jus de Citron, Blanc d'Œuf Amaretto Disaronno 6cl, Lemon Juice, Egg White	



COCKTAILS CRÉATION

Cocktails Creation

FABBREZZA	9 €
Liqueur de Framboise 2cl, Purée de Framboise, Prosecco 12cl Raspberry Liqueur 2cl, Raspberry Purée, Prosecco 12cl	
FOURZANO	10 €
Cinzano 5cl, Four Roses Bourbon 2,5cl, Jus de Cranberry, blanc d'œuf Cinzano 5cl, Four Roses Bourbon 2,5cl, Cranberry Jus, Egg White	
FOMOMARINO	9 €
Gin Beefeater 5cl, Liqueur de Sureau 2,5cl, Ginger Ale, Citron vert, Concombre Gin Beefeater 5cl, Elderberry Liqueur 5cl 2,5cl, Ginger Ale, lime , Cucumber	
BASILITINI ROYAL	10 €
Havana 3 ans 5cl, Liqueur purée Framboise, Basilic, Sucre , Citron vert, Prosecco Havana 3 years old Rum 5cl, Raspberry, basil, sugar, Lime, Prosecco	
ROSAVITA	9 €
Gin Beefeater 5cl, Citron vert, Jus de Cranberry, Sirop de Rose, Blanc d'Oeuf Gin Beefeater 5cl, Lime, Cranberry Juice, Rose Cordial, Egg White	
NUVOLA (cbd)	14 €
Vodka Absolut infusée au cbd 5cl, Chambord 2,5cl, Jus de Citron Vert Absolut Vodka Infused with cbd 5cl , Black Raspberry Liquer 2,5cl, Lime Juice	

COCKTAILS

MOCKTAILS

Non Alcoholic Cocktails

FRESCHEZZA	8 €
Cider Crisp (Gin Sans Alcool) 5cl, Citron Vert, Concombre, Soda Water (Eau Gazeuse) Gin Alcohol Free 5cl, Lime, Cucumber, Soda Water	
TUTTI FRUTTI	7 €
Fruits Rouges, Orange, Citron Vert Red Fruits, Orange, Lime	
SPRITZ FREE	7 €
Bitter, Ginger Ale, Soda Water, Bitter, Ginger Ale, Soda water	
SPRITZ BLANC FREE	8 €
Bitter, Vin pétillant sans alcool, Sirop de Sureau, Perrier, Ginger Ale Bitter, Ginger Ale, Elder Hower Cordial, Soda Water, Ginger Ale	



CAVE À VINS

Wine Cellar

VERRE & POT

	Verre 14cl	50cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - Bio - Rouge	5 €	15 €
PECORINO - TERRE DI CHIETI - IGT - Bio- Blanc	5 €	15 €
ROSATO MAIOLICHE 'Viglione' - DOC - Bio - Rosé	5 €	15 €
PROSECCO EXTRA DRY	6 €	18 €

BULLES & CHAMPAGNE

PROSECCO MIONETTO D.O.C - Bio - 75cl		34 €
MUMM CORDON ROUGE - 75cl		65 €
PERRIER JOUËT 'Grand Brut' - 75cl		90 €

ITALIEN ROSATO (Rosé)

ROSATO MAIOLICHE 'Viglione' - bio - 75cl		26 €
--	--	------

ITALIEN ROSSO (Rouge)

PRIMITIVO PUGLIA 2019 'Viglione' - bio - 75cl		29 €
---	--	------

Idéal pour la Pizza, les fromages, l'apéro entre amis
'La rondeur assouplit la Tomate'

NERO D'AVOLA 2019 - Sicilia - bio - 75cl		32 €
--	--	------

100% Nero d'Avola, cépage emblématique Sicilien,
Note de Prune, sur le fruit. Pizza, aubergine, viandes grillées

VALPOLICELLA RIPASSO 2018 - DOC - Vénétie - 75cl		26 €
--	--	------

70% corvina, 20% Rondinella, 10% Corvine.

Viandes grillés ou Rôties, Volailles, Polenta

CASA SETARO 2018 - Vesuvio - Terramatta - 75cl		34 €
--	--	------

100% Aglianico, vendange manuelle, affinage 12 mois.

Le vésuve, la lave, la terre

ITALIEN BIANCO (Blanc)

ESPIRA FIANO 2019 - Puglia - Bio - 75cl		25 €
---	--	------

100% Fiano - Petite Production pour une grande saveur

Burrata, Antipasti, poissons...

KEBRILLA 2019 - Grillo Sicilia DOC - Bio - 75cl		27 €
---	--	------

100% Grillo, affinage partiel en barrique.

Un voyage en Sicile : la mer, l'été et les agrumes.

CASA SETARO BIANCO 2018 - Bio - Vesuvio 75cl		29 €
--	--	------

100% Falanghina Vignes de Pieds francs

Parc National du Vésuve

Nez fruité et végétal parfait pour les pizze blanche et la truffe

NOS ALCOOLS

Beverage

WHISKY & BOURBON

	5cl	Bt
FOUR ROSES (Bourbon - US)	8 €	100 €
JAMESON (Irlande)	8 €	100 €
BALLANTINES (Whisky - Ecosse)	8 €	100 €
NIKKA from the Barrel (Whisky - Japon)	15 €	170 €
THE GLENLIVET (Whisky - Ecosse)	12 €	150 €
ABERLOUR (Whisky - Ecosse)	12 €	150 €
MACALLAN (Whisky - Ecosse)	12 €	150 €
LAGAVULIN (Whisky - Ecosse)	12 €	150 €
JACK DANIEL'S (Tennessee Blended)	9 €	120 €
MONKEY SHOULDER (Blended - Ecosse)	12 €	150 €

GIN

	5cl	Bt
HENDRICKS (Ecosse)	10 €	130 €
BEEFEATER (Angleterre)	7 €	90 €
BEEFEATER PINK STRAWBERRY (Angleterre)	8 €	110 €
ROKU GIN (Japon)	10 €	130 €
MONKEY 47 (Allemagne)	15 €	170 €
CITADELLE (France)	9 €	120 €
CITADELLE RESERVE (France)	13 €	160 €

VODKA TEQUILA MEZCAL

	5cl	Bt
ABSOLUT (Suède)	7 €	90 €
BELVEDERE (France)	10 €	130 €
ERISTOFF BLACK (Georgie)	7 €	80 €
BELUGA (Russie)	11 €	150 €
JOSE CUERVO TRADICIONAL TEQUILA (Mx)	10 €	120 €
SIETE MISTERIOS MEZCAL (Mexique)	10 €	120 €

RHUM & CACHACA

	5cl	Bt
HAVANA CLUB 3 ANOS (Cuba)	7 €	90 €
HAVANA CLUB ESPECIAL (Cuba)	8 €	110 €
SAILOR JERRY (Caraïbes Blended)	8 €	110 €
PÈRE LABAT (France)	9 €	120 €
TROIS RIVIÈRES (France)	7 €	90 €
DIPLOMATICO (Venezuela)	9 €	120 €
PACTO NAVIO (Cuba)	11 €	150 €
DON PAPA (Philippines)	10 €	130 €
COLOMA (Colombie)	12 €	160 €
JANEIRO CACHAÇA (Brazil)	7 €	90 €
LEBLON CACHAÇA (Brazil)	10 €	130 €

ALCOOLS



PIZZE CLASSIQUES

MARINARA	9 €
Sauce tomate, Ail, Huile d'Olive, Origan	
MARGHERITA	10 €
Sauce tomate, Mozzarella, Huile d'Olive, Basilic	
CALZONE	11 €
Double sauce tomate, Mozzarella, Basilic	
BUFALA	15 €
Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, Huile d'Olive, Basilic	
REGINA	15 €
Sauce tomate, Mozzarella, Prosciutto cotto, Champignons, Huile d'Olive	
CALZONE REGINA	16 €
Double sauce tomate, Mozzarella, Prosciutto cotto, Champignons, Huile d'olive et Basilic	
CINQ DIAMANTS "Formaggi"	16 €
Crème de ricotta, Provolone, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella	
PARMA	16 €
Sauce tomate, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Huile d'Olive et Basilic	
VÉGÉTARIENNE	16 €
Sauce tomate, Mozzarella, Courgettes, Carottes, Poivron, Champignons, Huile d'Olive, Basilic, Oignon rouge, Olives	
VEGAN	16 €
Crème d'Artichaut, Courgette, Carotte, Poivron, Champignons, Huile d'Olive, Basilic, Oignon rouge, Olives	
NAPOLITAINE MARINARA	15 €
Sauce tomate, Ail, Huile d'Olive, Origan, Câpres, Olives, Basilic, Anchois	
NAPOLITAINE MARGHERITA	16 €
Sauce tomate, Ail, Huile d'Olive, Origan, Mozzarella, Câpres, Olives, Anchois, Basilic	
PICCANTE	14 €
Sauce tomate, Mozzarella, Spianata, Huile d'Olive et Basilic	
SUPER PEPPERONI	14 €
Sauce tomate, Mozzarella, Pepperoni, Huile d'Olive et Basilic	
QUATRO STAGIONI OU CAPRICIOSA	17 €
Sauce tomate, Mozzarella, Artichaut, Prosciutto cotto, Champignons, Olives	

PIZZE

PIZZE CRÉATION

BOSCAIOLA	18 €	
Sauce Tomate, Mozzarella, Saucisse Fraîche, Champignon, Graines de Fenouil, Persil		
CA PIQUE FORT	17 €	
Crème de Ricotta, Provola, Nduja, Spianata Calabrese, Peperoncino		
PISTACCHIO	18 €	
Pesto de Pistache, Mozzarella, Mortadelle Pistachée, Straciatella, Pistaches Hachées		
TORNADO	17 €	
Sauce Tomate, Mozzarella, Nduja, Poivron Rouge, Champignons, Spianata, Persil		
TARTUFO	22 €	
Crème de ricotta, Crème de Truffe, Mozzarella, Roquette, Tomates Cerises Confites, Truffe d'Été en Slice		
SPECK & TALEGGIO	18 €	PIZZE
Sauce Tomate, Straciatella, Taleggio, Speck, Câpres, Oignon Rouge		
GIANNI	19 €	
Crème de Cèpes, Mozzarella, Pancetta, Cèpes Cuisinés Maison, Tomates Séchées, Copeaux de Parmesan, Crème de Vinaigr,Balsamique		
EDOARDO	19 €	
Crème de Noix Maison, Mozzarella, Gorgonzola, Miel, Coppa di Parma, Crème de Vinaigre Balsamique, Noix Hachées		
STRACCIATELLA & SPECK	19 €	
Sauce Tomate, Mozzarella, Straciatella, Speck, Roquette, Tomates Cerises Confites		
SALMONE	20 €	
Mozzarella, Saumon Fumé, Roquette, Poivre Baies Roses, Noix, Persil		
	Supplément Straciatella	+ 4 €

SUPLÉMENTS

JAMBON BLANC	4 €	BUFALA	5 €
PARMA	6 €	GORGONZOLA	3 €
SPIANATA	4 €	TALEGGIO	3 €
COPPA DI PARMA	6 €	PROVOLA	3 €
MORTADELLE	4 €	OLIVE	2 €
BRESAOLA	6 €	CHAMPIGNONS	2 €
NDUJA	4 €	POIVRONS	3 €
ANCHOIS	6 €	ARTICHAUT	4 €
SPECK	4 €	ROQUETTE	3 €



LASAGNE

LASAGNE MAISON DE TONIO 18 €

V viande de Bœuf Origine France mijotée à la Tomate,
Oignons, Carotte, Céleri. Servie avec Roquette et Copeaux de Parmesan.

PASTA (avant 16h)

SPAGHETTI BOLOGNESE 16 €

Bœuf Mijoté Origine France, Sauce Tomate, Céleri et Carotte

SPAGHETTI CARBONARA TRADITIONNELLE 16 €

Jaune d'œuf, Pecorino, Guanciale, Poivre

SPAGHETTI AMATRICIANA 16 €

Sauce Tomate, Pecorino, Guanciale, Poivre

PENNE ARRABBIATA 13 €

Sauce Tomate, Persil, Ail, Peperoncino

PENNE POMODORO 13 €

Sauce Tomate, Basilic

GNOCCHI BOLOGNESE 17 €

Bœuf Mijoté Origine France, Sauce Tomate, Céleri et Carotte

GNOCCHI POMODORO 14 €

Sauce Tomate, Basilic

PASTA

RAVIOLI (avant 16h)

RAVIOLI AU SAUMON 20 €

Servis avec un Saumon Gravlax, Une Sauce Rose au Poivre,
Persil, Citron

RAVIOLI AUX SAINT JACQUES 20 €

Servis avec St Jacques Snackées et une Sauce Blanche

RAVIOLI A LA TRUFFE 24 €

Servis avec une Sauce à la Truffe Noire et Copeaux de Truffe

INSALATA (Salade Italienne - à toute heure)

BRESAOLA INSALATA 17 €

Bresaola Marinée, Roquette, Parmesan 20 mois, Tomates Cerises Confites,
Huile d'Olive Citron

BURRATA INSALATA 16 €

Burrata 200g, Roquette, Tomates cerises confites,

BAMBINI

Rouge Enfant 6 €

Tomates, Origan, Basilic

Margherita Enfant 7 €

Tomates, Mozzarella, Basilic.

Lasagne Bambino FABBREZZA 12 €

Lasagne Maison de Bœuf



DESSERTS MAISONS

Homemade Desserts

PIZZA NUTELLA 12 €

Nutella, Noisette entière, Éclat de Noisette

TIRAMISU FABBREZZA PAR TONIO 8 €

PANNA COTTA FABBREZZA 7 €

Coulis au choix : fruit rouge, mangue ou passion

Toppings : red fruits, mango, passion fruit

BABA AU RHUM 9 €

Servi avec Cerises Confites, Crème Fouettée Maison, Shot de Rhum

Served with Candied Cherries, Whipped Cream, Rum Shot

BABA AU LIMONCELLO 9 €

Servi avec Zeste, Crème fouettée Maison & Shot de Limoncello

Served with Zest and Whipped Cream, Limoncello Shot

DOLCI "PÂTISSERIE"

Italian Pastries

CANNOLI 1,50 €

(Citron, Chocolat Noisette ou Pistache)

ARAGOSTINE 2,50 €

(Citron, Chocolat Noisette ou Pistache)

BOCCONCINI AMANDE 2,50 €

TOZZETTI AMANDE 1,50 €

DIGESTIF 5cl

LIMONCELLO 6 €

AMARETTO DISARONNO 8 €

GRAPPA 8 €

BAILEY'S 7 €

KAHLÚA 7 €

GET 27 6 €

GET 31 7 €

DOLCI



BOISSONS CHAUDES

Hot Beverages

MINI GOURMAND

EXPRESSO + CANNOLI	3,00 €
EXPRESSO + ARAGOSTINE	4,00 €

CAFÉ

EXPRESSO & DÉCA	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO & DÉCA	3,00 €
CAPPUCCINO	5,00 €
CAFÉ VIENNOIS	5,50 €
CAFÉ LATTE	4,50 €
FRAPPÉ GLACÉ	5,50 €

VEGAN

LATTE LAIT AMANDE ou SOJA	5,50 €
MATCHA LATTE AMANDE ou SOJA	5,50 €

THÉ

INFUSION, THÉ NOIR, DARDJLING, SENCHA, EARL GREY, THÉ VERT, VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE FRAÎCHE	4,00 €
---	--------

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50 €

ÉPICERIE (À EMPORTER)

LES PÂTES

LINGUINE TARTUFO - MORELLI - 250gr	6,90 €
LINGUINE PIMENT ROUGE - MORELLI - 250gr	5,90 €
LINGUINE CON LIMONE E PEPE - MORELLI - 250gr	5,90 €
LINGUINE CON PIMENT ROUGE - MORELLI - 250gr	5,90 €

LES SAUCES ET LES POTS

SAUCE TOMATE BASILIC PARENTE - 280g	4,90 €
SAUCE TOMATE ARTICHAUT PARENTE - 280g	4,90 €
SAUCE AUBERGINE PARENTE - 280g	4,90 €
SAUCE AIL' ARRABBIATA PARENTE - 280g	4,90 €
FILETS DE THON NATUREL - 520g	16,90 €
FILETS D'ANCHOIS NATURELS - 530g	17,90 €
CRÈME D'ARTICHAUTS DILILLO - 290g	8,90 €
CRÈME D'AIL DILILLO - 290g	8,90 €
ARTICHAUTS COUPÉS DILILLO - 290g	8,90 €
CREMA TARTUFATA - 80g	12,90 €
PESTO LIGURE 'Antica Ricetta' - 80g	8,90 €
MARMELLATA DI MANDARINI PARENTE - 340g	6,90 €
MARMELLATA DI LIMONI PARENTE - 340g	6,90 €
CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE PARENTE - 340g	6,90 €

LES HUILES

HUILE D'OLIVE - Terra di Bari - D.O.P - Extra Vierge - 75cl	21,90 €
HUILE TARTUFO LE FERRE	9,90 €
HUILE LIMONE LE FERRE	8,90 €
HUILE BASILICO LE FERRE	8,90 €
HUILE CAPPERI & AGLIO LE FERRE	8,90 €
HUILE PEPERONCINO 'PIQUANTE' LE FERRE	8,90 €
HUILE PISTACCHIO LE FERRE	8,90 €

FORMAGGI

BURRATA	13,00 €
STRACCIATELLA MURGELLA 140 g	9,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA 'Paradisio' 250g D.O.P	5,90 €
MASCARPONE EPIU - 500g	6,00 €

LES PÂTISSERIES

TIRAMISU	4,90 €
PANNA COTTA	3,90 €
BABA AU RHUM	6,00 €
BABA AU LIMONCELLO	6,00 €
CANNOLI	1,00 €
ARAGOSTINE	2,00 €
BOCCONCINI	2,00 €
SAVOIARDI VICENZOVO - 400g	7,90 €



VOUS NOUS AVEZ AIME ? DITES LE NOUS !

A l'équipe par exemple, ou sur Google ou à vos Proches
ou Tout à la fois.

Vous nous avez moins aimé, dites le nous aussi !
Nous pouvons toujours arranger les choses.



SUIVEZ NOUS
@FABBREZZA



CLICK & COLLECT & LIVRAISON :
FABBREZZA.FR

OUVERT 7/7 de 11h à 1h.

Et pour finir, notre corner épicerie est là :
Huiles d'Olive, Desserts, Vins, Charcuterie, Fromages...
Chez FABBREZZA,
tout ce que vous avez aimé, vous pouvez l'emporter (ou
presque).

MERCI DE VOTRE VENUE ET A BIENTÔT.

L'ÉQUIPE FABBREZZA.

