



Ristorante

FABBREZZA

Butte aux Cailles

FORMULE MIDI Mardi au Vendredi

LUNCH MENU

Entrée + Plat	15,90€
Plat + Dessert	15,90€
Entrée + Plat + Dessert	19,90€

ENTRÉE AU CHOIX :

- Assiette de Speck
- Assiette de Mortadelle pistachée
- ½ Focaccia Huile d'Olive et Origan,
- Mozzarella di Bufala D.O.P 125g

PLAT AU CHOIX :

- Pizza Margherita
- Pizza Marinara
- « Petite » Lasagne de Tonio
- Penne Pomodoro
- Penne Arrabbiata
- Gnocchi Pomodoro +2€
- Salade Caprese
- 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€



APERITIVO DE 14h30 À 19h ' HAPPY HOUR '

APERITIVO - 2.30pm to 19pm

PERONI 50cl 6 € / 7,5 €

CINZANO SPRITZ 7 € / 8 €

DEMI FOCACCIA 4 €

COCKTAILS APERITIVO 7 € / 9 €

CAIPIRINHA

TI PUNCH

MARGARITA

CAIPIROSKA

WHISKY SOUR

MOSCOW MULE

LONDON MULE

CUBAN MULE

MEXICAN MULE

MOCKTAIL APERITIVO 6 € / 8 €

TUTTI FRUTTI

SPRITZ FREE

SPRITZ FREE BLANC

VERRE DE VIN

Verre 14cl

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - D.O.C. - Bio - Rouge 5 € / 6 €

PECORINO - TERRE DI CHIETI - I.G.T. - Bio - Blanc 5 € / 6 €

ROSATO VIGLIONE PUGLIA - Bio - Rosé 5 € / 6 €

PROSECCO EXTRA DRY (10cl) 6 €



ANTIPASTI

Starters

LA CHARCUTERIE

Assiette *

Deli Meats

Bresaola Punta d'Anca I.G.P.	8 €
Coppa di Parma D.O.P.	8 €
Prosciutto Crudo di Parma 20 Mois	8 €
Mortadella Bologna con Pistacchio I.G.P.	6 €
Pancetta Tesa	7 €
Speck	6 €
Spianata Piccante Calabrese	6 €

* 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 €
Stracciatella (Cœur de Burrata) 140g	9 €

LES OLIVES ET LES CÂPRES

Olives & Capers

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

FOCACCIA NATURE

8 €

Huile d'Olive et Origan

Italian Flat Bread



BOISSONS

Drinks

BIÈRES 25cl 50cl

Beers

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

LIMONADE Bio	33cl	5 €
ORANGINA	33cl	4 €
COCA COLA	33cl	4 €
COCA ZERO	33cl	4 €
ICE TEA PÊCHE	33cl	4 €
SCHWEPPES	33cl	4 €
PERRIER	33cl	4 €
GINGER BEER 'La French'	25cl	5 €
REDBULL	25cl	5 €
GRANINI	25cl	4 €

(Orange, Pomme, fraise, Tomate, Ananas, Abricot)



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

10 €

Amaretto Disaronno 6cl, Jus de Citron, Blanc d'Œuf
Amaretto Disaronno 6cl, Lemon Juice, Egg White

PISCO SOUR

10 €

Pisco do Peru 5cl, Jus de Citron, Blanc d'Œuf
Amaretto Disaronno 6cl, Lemon Juice, Egg White



ABSOLUT.

CINZANO

BEEFEATER
LONDON

Four Roses
BOURBON



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

10 €

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

10 €

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

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

8 €

Fruits Rouges, Orange, Citron Vert
Red Fruits, Orange, Lime

SPRITZ FREE

8 €

Bitter, Ginger Ale, Soda Water,
Bitter, Ginger Ale, Soda water

SPRITZ BLANC FREE

8 €

Sirop de Sureau, Ginger Ale, Soda Water
Ginger Ale, Elder Hower Cordial, Soda Water, Ginger Ale



ABSOLUT.

CINZANO

FourRoses
BOURBON

BEEFEATER
LONDON

PRIX NETS SERVICE COMPRIS NET PRICES SERVICE INCLUDED



CAVE À VINS

Wine Cellar

VERRE & POT

	Verre 14cl	50cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - Bio - Rouge	6 €	18€
PECORINO - TERRE DI CHIETI - IGT - Bio- Blanc	6 €	18 €
ROSATO MAIOLICHE 'Viglione'- DOC - Bio - Rosé	6 €	18 €
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		29 €
--	--	------

ITALIEN ROSSO (Rouge)

PRIMITIVO PUGLIA 2020 'Viglione' - bio - 75cl		32 €
---	--	------

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

NERO D'AVOLA 2019 - Sicilia - bio - 75cl		34 €
--	--	------

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

VALPOLICELLA 2020 - DOC - Verona - 75cl		29 €
---	--	------

70% corvina, 20% Rondinella, 10% Corvine.
Viandes grillés ou Rôties, Volailles, Polenta

CASA SETARO 2019 - Campania - Terramatta - 75cl		36 €
---	--	------

100% Aglianico, vendange manuelle, affinage 12 mois.
Le vésuve, la lave, la terre

ITALIEN BIANCO (Blanc)

ESPIRA FIANO 2021 - Puglia - Bio - 75cl		28 €
---	--	------

100% Fiano - Petite Production pour une grande saveur
Burrata, Antipasti, poissons...

KEBRILLA 2021 - Grillo Sicilia DOC - Bio - 75cl		29 €
---	--	------

100% Grillo, affinage partiel en barrique.
Un voyage en Sicile : la mer, l'été et les agrumes.

CASA SETARO BIANCO 2020 - Bio - Campania 75cl		31 €
---	--	------

100% Falanghina Vignes de Pieds francs Parc National du Vésuve
Nez fruité et végétal parfait pour les pizzas blanches 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 €
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 €



PIZZE CLASSIQUES

Classics

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	16 €
Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Huile d'Olive, Basilic	
REGINA	16 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Huile d'Olive	
CALZONE REGINA	17 €
Double sauce Tomate, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Huile d'olive et Basilic	
CINQ DIAMANTS "Formaggi"	16 €
Crème de ricotta, Provola, 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	17 €
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	15 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Spianata, Huile d'Olive et Basilic	
SUPER PEPPERONI	15 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Huile d'Olive et Basilic	
QUATRO STAGIONI OU CAPRICIOSA	17 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Artichaut, Prosciutto Cotto, Champignons, Olives	



PIZZE CRÉATION

Creation

CA PIQUE FORT	18 €
Crème de Ricotta, Provola, Nduja, Spianata Calabrese, Peperoncino	
PISTACCHIO	19 €
Pesto de Pistache, Mozzarella, Mortadelle Pistachée, Stracciatella, Pistaches Hachées	
TORNADO	18 €
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	19 €
Sauce Tomate, Stracciatella, Taleggio, Speck, Câpres, Oignon Rouge	
GIANNI	20 €
Crème de Cèpes, Mozzarella, Pancetta, Cèpes Cuisinés Maison, Tomates Séchées, Copeaux de Parmesan, Crème de Vinaigr, Balsamique	
EDOARDO	20 €
Crème de Noix Maison, Mozzarella, Gorgonzola, Miel, Coppa di Parma, Crème de Vinaigre Balsamique, Noix Hachées	
STRACCIATELLA & SPECK	19 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Stracciatella, Speck, Roquette, Tomates Cerises Confites	
SALMONE	20 €
Mozzarella, Saumon Fumé, Roquette, Poivre Baies Roses, Noix, Persil	Supplément Stracciatella + 4 €

SUPLÉMENTS

JAMBON BLANC	5 €	BUFALA	6 €
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	4 €
ANCHOIS	6 €	ARTICHAUT	4 €
SPECK	4 €	ROQUETTE	3 €



LASAGNE (à toute heure)

LASAGNE MAISON DE TONIO

18 €

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

PASTA (uniquement le midi)

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

14 €

Sauce Tomate, Persil, Ail, Peperoncino

PENNE POMODORO

14 €

Sauce Tomate, Basilic

GNOCCHI BOLOGNESE

17 €

Bœuf Mijoté Origine France, Sauce Tomate, Céleri et Carotte

GNOCCHI POMODORO

15 €

Sauce Tomate, Basilic

INSALATA (Salade Italienne)

CAPRESE

16 €

Tomates, Mozzarella di Bufala D.O.P, Basilique

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,

MELON PARME

17 €

Jambon de PARME 20 mois D.O.P, Melon

BAMBINI

Rouge Enfant

7 €

Tomates, Origan, Basilic

Margherita Enfant

8 €

Tomates, Mozzarella, Basilic.

Lasagne Bambino

12 €

Lasagne Maison de Bœuf



DESSERTS MAISONS

Homemade Desserts

PIZZA NUTELLA	14 €
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	
PAVLOVA	7 €
Meringue, Chantilly Maison, Fruit de saisons	
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	7 €
AMARETTO DISARONNO	8 €
GRAPPA	8 €
FRANGELICO	8 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
SAMBUCA MOLINARI	8 €



BOISSONS CHAUDES

Hot Beverages

MINI GOURMAND

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

CAFÉ

EXPRESSO	2,00 €
DÉCA	2,50 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
DOUBLE DÉCA	3,50 €
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

4,00 €

INFUSION, THÉ NOIR, DARDJLING, SENCHA, EARL GREY,
THÉ VERT, VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE FRAÎCHE

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD	5,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00 €



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 PEPPERONCINO 'PICCANTE' - LE FERRE	8,90 €
HUILE PISTACCHIO - LE FERRE	8,90 €

FORMAGGI

BURRATA 200G	13,00 €
STRACCIATELLA MURGELLA - 140 g	9,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA - 'Paradisio' 250g D.O.P	5,90 €
MASCARPONE EPU - 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 €



VOUS NOUS AVEZ AIMÉ ? DITES LE NOUS !

A l'équipe par exemple, 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 pendant ou après votre venue.

SUIVEZ NOUS

@FABBREZZA

CLICK & COLLECT & LIVRAISON :

FABBREZZA.FR

OUVERT 7/7 - 11h à 1h00

SERVICE CONTINU

SAMEDI & DIMANCHE

MERCI POUR VOTRE VENUE ET A BIENTÔT.

L'ÉQUIPE FABBREZZA

**Apu, Camille, Guillaume, Maktar, Moms, Naim, Papa, Sebastien, Serigne,
Taylor, Thomas, Tonio.**

