



**FABBREZZA.FR**

7/7 - 11h45 / 00h00

Continu Samedi, Dimanche et Jours fériés

SUR PLACE - EMPORTER - LIVRAISON

56 avenue du Général Leclerc, 94700 Maisons-Alfort



## **BONJOUR & BIENVENUE CHEZ FABBREZZA !**

Nous allons tout mettre en œuvre pour que vous passiez le meilleur moment possible.

Alors, si vous avez une question sur un plat, une remarque, ou autre. Manifestez vous auprès de l'équipe, nous serons ravis de vous aider.

PS n'attendez pas la fin du repas. Nous pouvons arranger les choses avant.

## **BON APPÉTIT**

## **L'ÉQUIPE FABBREZZA**

## **FABBREZZA.FR**

7/7 - 11h45 / 00h00

Continu Samedi, Dimanche et Jours fériés

SUR PLACE - EMPORTER - LIVRAISON

56 avenue du Général Leclerc, 94700 Maisons-Alfort

# ANTI PASTI

A Toute Heure

FORMAGGI

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| MOZZARELLA DI BUFALA 125G | 7€  |
| BURRATA 80G               | 7€  |
| STRACCIATELLA 120G        | 10€ |
| COEUR DE BURRATA          |     |

Tous nos produits proviennent d’Italie, A.O.P, I.G.P etc.  
Vous les avez aimé ?  
Vous pouvez les emporter.

OLIVES & CO

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| FOCACCIA TOMATE & OIGNON<br>HUILE D'OLIVE ET ORIGAN                   | 9€ |
| ANCHOIS DE NAPLES<br>PÉCHÉS ET TRANSFORMÉS AU SUD DE NAPLES           | 7€ |
| OLIVES TAGGIASCHE "MIX"<br>Dénoyautées à l'Huile d'Olive Extra Vierge | 7€ |
| OLIVES BELLA DI CERIGNOLA<br>Belle olive verte à chair généreuse      | 6€ |

CHARCUTERIE

|                                                                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE<br>(4 Charcuteries)<br>+ Burrata 80g 6€<br>+ Mozza di Bufala 125g 6€<br>Foccacia cuite minute servie avec votre charcuterie | 25€ |
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MOIS I.G.P                                                                                                             | 9€  |
| MORTADELLA BOLOGNA CON PISTACCHIO I.G.P                                                                                                             | 7€  |
| COPPA DI PARMA D.O.P                                                                                                                                | 9€  |
| SPECK I.G.P                                                                                                                                         | 7€  |
| SPIANATA PICCANTE CALABRESE                                                                                                                         | 7€  |
| *1/2 Foccacia cuite minute servie avec votre charcuterie<br><br>*Charcuterie AOP Italienne tranchée minute                                          |     |

LES ROSÉS

|                                                                                                                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| MINUTY ‘ROSÉ<br>Depuis 1936, Minuty incarne une histoire familiale faite de passion et de valeurs, dont le savoir-faire est profondément ancré sur la Presqu’île de Saint-Tropez                                                            | 40€ |
| MAGNUM DE MINUTY                                                                                                                                                                                                                            | 85€ |
| NERO D’AVOLA ROSÉ IGT “PRINCIPE DI GRANATEY” BIO - 75CL - 100% NERO D’AVOLA,<br>Ce rosé sec, séduit par ses arômes délicats de fruits rouges, de pêche et une touche d'agrumes, orant une belle acidité et une finale délicatement florale. | 27€ |



# COCKTAILS

SPRITZ FACTORY

**SPRITZ**

Aperitivo 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Orange tranche 9€

**SPRITZ PASSION**

Aperitivo 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Coulis Passion,Orange tranche, Passion fruit 11€

**SPRITZ CAMPARI**

Campari 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Orange tranche 10€

**SPRITZ BLANC**

Liqueur de Sureau (Elderberry) 5cl, Prosecco 12cl,Soda watter, Citron tranche 10€

**SPRITZ MANGUE**

Aperitivo 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Coulis de Mangue,Orange tranche 11€

**SPRITZ DANY**

Limoncello 5cl, Prosecco 12cl,Soda watter, Zeste de Citron 10€

**SPRITZ ITALICUS**

Italicus "Bergamote", Prosecco 12cl, Soda watter, Zeste de Citron 12€

**SPRITZ GINGER**

GIn, Prosecco, sirop de gingembre, purée de framboise, citron et eau gazeuse 12€

MOCKTAIL

**SPRITZ FREE VENEZIO**

Bitter sans alcool, Perrier, Orange tranche, Basilic 8€

**SPRITZ FREE BLANC**

Sirop de sureau, Ginger ale, Perrier 8€

**THÉ GLACÉ FABBREZZA**

6€

**TUTTI FRUTTI**

Cocktail de jus de fruit 8€



**FABBREZZA**

Liqueur de fruit rouge 2cl, Purée de framboise, Prosecco 12cl 9€

**NEGRONI**

Gin 3cl, Martini Rouge 3cl, Campari 3cl, Orange tranche 10€

**BELLINI**

Crème de Pêche 3cl, Jus de Pêche, Prosecco 10cl 9€

**EXPRESSO MARTINI**

Vodka 5cl, Kalhua 'liqueur de café'2cl, Espresso Shot, Bailey's 2cl 11€

**AMARETTO SOUR**

Amaretto 5cl, jus de citron, blanc d’oeuf 2cl, sucre de canne 10€

ITALO CLASSICO

**COSMOPOLITAIN**

Vodka 4cl, triple sec 2cl, jus de cranberry, citron vert 11€

**MARGARITA**

Tequila 4cl, triple sec 2cl, citron vert, sel 11€

**MOJITO**

Feuille de menthe, sucre de cannes, 6cl de thum, dash d’eau pétillante 11€

**MOSCOW MULE**

Vodka 6cl, sirop de gingembre, ginger beer, citron vert 11€

**PORN STAR MARTINI**

Vodka 4cl, Liqueur de fruit de la passion 2cl, purée de passion 1 cl, sirop de vanille 1cl, shot de prosecco 12€

**WHISKY SOUR**

Whisky 5cl, sucre de canne 2cl, citron vert, blanc d’oeufs 2cl 12€

**MANGO SOUR**

Tequila 5cl, sirop de mangue 4cl, citron, blanc d’oeufs 2cl 12€

**LONG ISLAND**

Vodka 2cl, Gin 2cl, Rhum 2cl, triple sec, 2cl, citron vert, cola 12€

CLASSIQUE





# BOISSONS

Bieres, Softs, Apéritifs, Digestifs

BIERES

|                         | 25c1 | 50c1 |
|-------------------------|------|------|
| BIRRA MORETTI           | 5€   | 9€   |
| GALLIA WEST COAST IPA   | 5,5€ | 9,5€ |
| MONACO                  | 5,5€ | 9€   |
| PANACHÉ                 | 5€   | 9€   |
| PINKSUN IPA 00 - 33CL   |      | 6€   |
| PINKSUN LAGER 00 - 33c1 |      | 6€   |

APERITIF

|                   |    |
|-------------------|----|
| KIR PROSECCO      | 8€ |
| KIR               | 7€ |
| MARTINI ROUGE 6CL | 6€ |
| MARTINI BLANC 6CL | 6€ |
| CAMPARI           | 6€ |
| RICARD 2CL        | 4€ |
| SUZE              | 6€ |

EAUX

|                       | 0,5l | 1l |
|-----------------------|------|----|
| SAN BENEDETTO MINERAL | 5€   | 7€ |
| SAN BENEDETTO GAZEUSE | 5,5€ | 8€ |

DIGESTIF

|                       | 2,5c1 | 5c1 |
|-----------------------|-------|-----|
| LIMONCELLO 6c1        | 4€    | 6€  |
| AMARETTO              | 5€    | 8€  |
| GRAPPA                | 5€    | 8€  |
| FRANGELICO 'noisette' | 5€    | 8€  |
| AMARO                 | 5€    | 8€  |
| SAMBUCA               | 5€    | 8€  |

LIMONADES DE SICILE



SOFT

|                         |                          |      |
|-------------------------|--------------------------|------|
| GINBER BEER 'la french' | 27,5c1                   | 5,5€ |
| PERRIER 33c1            |                          | 5€   |
| COCA COLA 33c1          | LIMONATA BIO 27,5c1      | 5,5€ |
| COCA ZERO 33c1          | ARANCIA ROSSA BIO 27,5c1 | 5,5€ |
| JUS DIVERS 25c1         | CHINOTTO 27,5c1          | 5,5€ |

Rendez-vous au bar pour plus de choix

MANDARINA 27,5c1 5,5€  
PRIX NETS SERVICE COMPRIS NET PRICES SERVICE INCLUDED



# LES VINS

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |      |                                                                                       |  |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
| VERRE & POT |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 50cl |                                                                                       |  |
|             | FRIZZANTE “PROSECCO”                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6€                                                                                | 19€  |                                                                                       |  |
|             | PRIMITIVO<br>D.O.C. BIO - ROUGE                                                                                                                                                                                                                                                              | 7€                                                                                | 24€  |                                                                                       |  |
|             | MONTEPULCIANO D’ABRUZZO<br>D.O.C. BIO - ROUGE                                                                                                                                                                                                                                                | 6€                                                                                | 19€  |                                                                                       |  |
|             | NERO D’AVOLA ROUGE<br>D.O.C. BIO - ROUGE                                                                                                                                                                                                                                                     | 7€                                                                                | 24€  |                                                                                       |  |
|             | TRIBIANNO BL<br>I.G.T. - BIO - BLANC                                                                                                                                                                                                                                                         | 6€                                                                                | 19€  |                                                                                       |  |
|             | NERO D’AVOLA ROSÉ<br>I.G.T - BIO - ROSÉ                                                                                                                                                                                                                                                      | 6€                                                                                | 19€  |                                                                                       |  |
| ROSSO       | MONTEPULCIANO MARABELLE<br>DOP - Biodinamie - 75cl                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |      |    |  |
|             | Cépage : Corvina Corvinone Rondinella<br>Il séduit par ses arômes de cerise noire, de prune et de fines notes épicées. En bouche, sa structure souple, ses tanins soyeux et sa finale fruitée en font un vin élégant et bien équilibré.                                                      |                                                                                   | 39€  |                                                                                       |  |
|             | VALPOLICELLA DUCA FEDELE<br>DOP - Biodinamie - 75cl                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |      |    |  |
|             | 100% Montepulciano<br>Il se distingue par sa robe pourpre intense, par ses arômes intenses de fruits rouges mûrs et ses notes épicées, orant une expérience gustative complexe et équilibrée.<br>Tanin souple et belle longueur                                                              |                                                                                   | 34€  |                                                                                       |  |
|             | PRIMITIVO TENUTA “Viglione”<br>Bio - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |      |    |  |
|             | 100% Primitivo<br>Fruité et gouleyant, idéal pour la Pizza, les fromages, l'apéro entre amis                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
|             | CHIANTI POGGIOTONDO<br>DOCG - Bio - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                   |      |    |  |
|             | 94% Sangiovese + 3% Canaiolo + 3% Colorino<br>Ce Chianti bio à la robe rouge rubis vive offre des effluves d’Origan, des arômes séduisants de cerise confite, de violette et une subtile touche d'épices.Structuré et équilibré, il offre un final vif avec une acidité fraîche et vibrante. |                                                                                   | 31€  |                                                                                       |  |
|             | NERO D’AVOLA KORE - Sicilia<br>Bio - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |      |    |  |
|             | 100% Nero d'Avola, cépage emblématique Sicilien, aux arômes de prune mûrie et de mûre juteuse, accompagnées de notes séduisantes de poivre noir.                                                                                                                                             |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
| PROSECCO    | PROSSECO SAN MARTINO MILLESIME<br>DOC TREVISO - 75cl Millésimé BRUT                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |      |    |  |
|             | 100% GLERA<br>Sec aux bulles festives suivie d’une sensation de fruits jaunes à noyau, terminant sur une agréable fraîcheur saline.                                                                                                                                                          |                                                                                   | 33€  |                                                                                       |  |
|             | PROSECCO UNDICI SAN MARTINO<br>DOC - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |      |    |  |
|             | 100% GLERA<br>Son effervescence fine et sa couleur jaune paille offrent un bel équilibre entre acidité et saveurs fruitées.                                                                                                                                                                  |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
| BIANCO      | Lambrusco<br>IGP - Bio - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |      |  |  |
|             | “Rouge Pétillant”, Rond avec une bulle fine, corsé et fruité. Fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants en bouche.                                                                                                                                                              |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
|             | PINOT GRIGIO - CORVEZZO - VENETIE<br>BIO - 75CL                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |      |  |  |
|             | 100% Pinot Griogio<br>Ce Pinot Grigio, frais et aromatique, enthousiasme par son goût sec et élégant, et son équilibre délicat.<br>Nuance florale, équimibre entre vivacité et rondeur                                                                                                       |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
| ROSATO      | VITESE - Grillo Sicilia<br>DOC - Bio - 75cl                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |      |  |  |
|             | 100% Grillo<br>Ce cépage autochtone, s’avère vif et expressif. Il offre un bouquet floral et un côté fruité. Séduisant par sa fraîcheur et son équilibre, il est agréablement minéral, doux, équilibré et persistant. Il reflète le caractère ensoleillé de la Sicile.                       |                                                                                   | 29€  |                                                                                       |  |
|             | FALANGHINA IGP MAIOLICHE<br>Bio - Tenuta Viglione 75cl                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |      |  |  |
|             | 100% FALANGHINA arômes séduisants d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits tropicaux, avec une belle fraîcheur en bouche et une minéralité délicate.                                                                                                                                       |                                                                                   | 30€  |                                                                                       |  |
| ROSATO      | NERO D’AVOLA ROSÉ IGT “PRINCIPE DI GRANATEY” BIO - 75CL                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |      |  |  |
|             | 100% Nero d’Avola,<br>Ce rosé sec, séduit par ses arômes délicats de fruits rouges, de pêche et une touche d'agrumes, orant une belle acidité et une finale délicatement florale.                                                                                                            |                                                                                   | 27€  |                                                                                       |  |

# ENTREE & SALADE

ENTREE

|                                                                                                                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>STRACCIATELLA ‘PUGLIESE’&amp; AVOCAT</b><br>Stracciatella des pouilles, avocat, oeuf de tobicco, basilic, et foccacia                                                                            | 14€        |
| <b>CARPACCIO DE BOEUF</b><br>Huile d’olive basilic, copeaux de parmesan, jus de citron vert, champignon brun emincé, pickels de shimeji et de graine de moutade en pickels ,roquette<br>Avec frites | 15€<br>20€ |
| <b>CARPACCIO DE DAURADE</b><br>Daurade, œuf de truite, roquette parmesan, citron vert huile olive copeaux parmesan pickels oignons rouge, et ciboulette<br>Avec frites                              | 16€<br>21€ |

SALADE

|                                                                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SALADE CESAR FABBREZZA</b><br>Suprême de poulet jaune basse température sauce basilic anchois, croutons, oeuf, tomate cerise, copeaux de parmesan, huile de basilic (sauce Cesar) | 24€ |
| <b>SALADE CESAR FABBREZZA version TRUFFE</b>                                                                                                                                         | 32€ |
| <b>SALADE ITALIENNE</b><br>Roquette, Mozzarella di Bufala, melon, jambon cru gran Milano, tomate séchée, basilic, huile d’olive                                                      | 20€ |
| <b>SALADE D’ÉTÉ AUX AGRUMES</b><br>Mozzarella di Bufala, Roquette, orange, tomate cerise, câpres, olive tagliache, basilic, huile d’Olive                                            | 20€ |

ACCOMPAGNEMENT

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| <b>PETITE SALADE DE ROQUETTE, TOMATE CERISE PARMESAN</b> | 6€ |
| <b>SPAGHETTI DE COURGETTE</b>                            | 6€ |
| <b>FRITES MAISONS</b>                                    | 6€ |
| <b>POMME DE TERRE SAUTÉE AMANDINE</b>                    | 6€ |





# PIATTI & PASTA

PASTA

**CARBONARA ‘Véritable’**

Linguine, guanciale, jaune d’oeuf, pecorino, poivre torréfié **20€**

**CACCIO & PEPE ‘Fabbrezza’**

Linguine , pecorino, poivre torréfié, crème de parmesan et pecorino **19€**

**VONGOLE Linguine**

Palourdes , ail haché, tomate cerise, persil plat, basilic en dés, huile olive, vin blanc, poivre **27€**

**PENNE ARRABIATA & STRATIATELLA**

sauce tomate carotte, oignons, ail, vin blanc piment stracciatella **18€**

**GNOCCI A LA TRUFFE D’ÉTÉ**

gnocchi frais de la maison Piccini poêlés, sauce à la truffe et truffe d’été **25€**

**Risotto du moment**

consultez-nous **22€**

**TORTELLINI RICOTTA & EPINARD & GORGONZOLA**

Tortellini frais de la maison Piccinini, crème de gorgonzola, roquette et champignon brun **24€**

PIATTI

**ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE**

Escalope de veau panée avec pommes de terre sautée amandine, roquette, citron jaune salade **28€**

**CARPACCIO DE BOEUF DOUBLÉ & Frites maison**

Huile d’olive basilic, copeaux de parmesan, jus de citron vert, champignon brun emincé, pickels de shimeji et de graine de moutade en pickels ,roquette **27€**

**+ Burrata des pouilles** **32€**

**CARPACCIO DE DAURADE DOUBLÉ & Frites maison**

Daurade, œuf de truite, roquette parmesan, citron vert huile olive copeaux parmesan pickels oignons rouge, et ciboulette **32€**

**TAGLIATA DE BOEUF**

Filet de boeuf snacké, roquette, vierge de tomate et piment, copeaux de parmesan, crème de balsamique,frites maison **32€**







# BAMBINI & DOLCI



BAMBINI

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| MENU ENFANT                                          |     |
| Pizza bambini au choix, jus de fruit, boule de glace | 15€ |
| PIZZA ROUGE                                          |     |
| Sauce Tomate, Origan, Basilic                        | 8€  |
| MARGHERITA BAMBINO                                   |     |
| Sauce Tomate, Fior di latte, Basilic                 | 9€  |
| REGINA BAMBINO                                       |     |
| Sauce Tomate, Fior di latte, Jambon, Basilic         | 11€ |

DOLCI

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| MOUSSE AU CHOCOLAT ‘VALRHONA’                                                    |     |
| Chocolat Valrona, Noisettes caramélisées, caramel au beurre salée et tuile Cacao | 10€ |
| PAVLOVA                                                                          |     |
| Meringue maison, fraises fraîches, huile de basilic, crème montée                | 10€ |
| TIRAMISU FABBREZZA                                                               |     |
| 100% MASCRAPONE, CAFÉ, SAVOIARDI                                                 | 9€  |
| PANNA COTTA vanille de Madagascar                                                |     |
| Coulis au choix : fruits rouges, mangue, passion ou framboise                    | 8€  |
| TIRAMISU PISTACHE                                                                |     |
| 100% MASCARPONE, CAFÉ, PISTACHE, SAVOIARDI                                       | 10€ |
| PIZZA NOISETTE (1 personne)                                                      |     |
| Nutella et Noisette                                                              | 9€  |
| PIZZA NUTELLA (à partager)                                                       |     |
|                                                                                  | 14€ |



FABBREZZA . FR

7/7 - 11h45 / 00h00

Continu Samedi, Dimanche et Jours fériés

SUR PLACE - EMPORTER - LIVRAISON

56 avenue du Général Leclerc, 94700 Maisons-Alfort

45 rue des cinq diamants, 75013 Paris

Retrouvez également Fabbrezza à la butte-aux-cailles  
&  
la Cantine de la Butte (bistrot périgourdin),  
nos deux autres lieux.

LACANTINEDELABUTTE . FR

DU LUNDI AU DIMANCHE 18h-2h00 \*

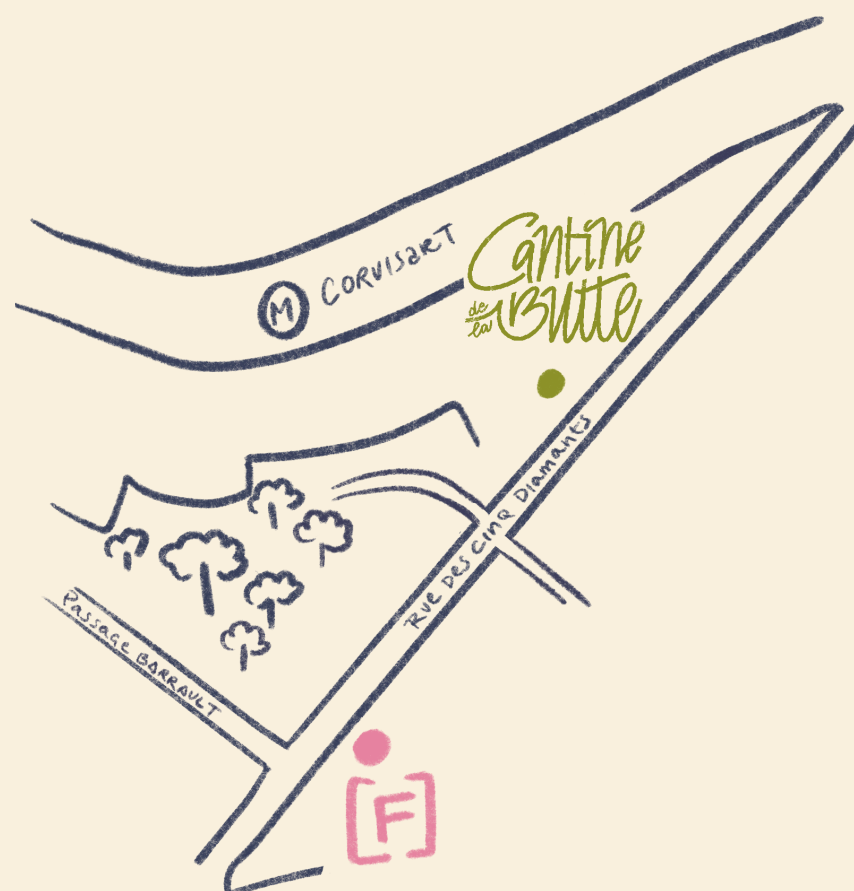
**Cuisine maison et de saison**

Brunch Samedi et Dimanche 11h-16H

AFTER WORK / SALLE PRIVATISABLE

14 rue des cinq diamants, 75013 Paris

\* fermé le mardi





**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.

Toute l'équipe est à votre écoute.  
Une insatisfaction, une demande ?  
Une fois rentrée chez vous, il est  
plus difficile de vous satisfaire ;



**SUIVEZ-NOUS**

**@FABBREZZA**

**CLICK & COLLECT & LIVRAISON:**

**FABBREZZA.FR**

**MERCI POUR VOTRE VENUE ET A BIENTÔT.**

**L'ÉQUIPE FABBREZZA.**