



FABBREZZA.FR

7/7 - 11h45 / 00h00

Continu Samedi, Dimanche et Jours fériés

SUR PLACE - EMPORTER - LIVRAISON

45 rue des cinq diamants, 75013 Paris



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

Guillaume, Maktar, Mamadou, Papa, Sébastien, Seydou, Stefania, Thomas, Tonio, Stéphane, Seydou, Amandine

FABBREZZA.FR

7/7 - 11h45 / 00h00

Continu Samedi, Dimanche et Jours fériés

SUR PLACE - EMPORTER - LIVRAISON

45 rue des cinq diamants, 75013 Paris

ANTI PASTI

A Toute Heure

FORMAGGI

BURRATA 125G	11€
MOZZARELLA DI BUFALA 125G	7€
BURRATA 80G	7€
STRACCIATELLA 140G COEUR DE BURRATA	10€

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 HUILE D'OLIVE ET ORIGAN	9€
ANCHOIS DE NAPLES PÉCHÉS ET TRANSFORMÉS AU SUD DE NAPLES	7€
CAPERI CON CAMBO 'GROSSE CAPRES'	6€
OLIVES TAGGIASCHE "MIX" Dénoyautées à l'Huile d'Olive Extra Vierge	7€
OLIVES BELLA DI CERIGNOLA Belle olive verte à chair généreuse	6€

CHARCUTERIE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (4 Charcuteries) + Burrata 125g 7€ + Mozza di Bufala 125g 5€	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	8€
BRESAOLA PUNTA D’ANCA I.G.P	9€
PANCETTA TESA I.G.P	8€
SPECK I.G.P	6€
SPIANATA PICCANTE CALABRESE	6€

UN SPRITZ ?

SPRITZ APERITIVO 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 Aperitivo 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Orange tranche	10€
SPRITZ DANY Limoncello 5cl, Prosecco 12cl,Soda watter, Zeste de Citron	10€

SPRITZ PASSION Aperitivo 5cl, Prosecco 12cl, Soda watter, Coulis Passion,Orange tranche, Passion fruit	11€
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 ITALICUS Italicus "Bergamote", Prosecco 12cl, Soda watter, Zeste de Citron	12€



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 Mangué,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€

ITALO CLASSICO

- 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,
Expresso Shot, Bailey's 2cl

11€
- AMARETTO SOUR

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

10€

ET AVEC ÇA ?

- FOCACCIA TOMATE & OIGNON

HUILE D'OLIVE ET ORIGAN

9€
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
20 MOIS I.G.P

9€
- BURRATA D.O.P 125G

9€
- OLIVES BELLA DI CERIGNOLA

6€
- OLIVES MIX

7€

MOCKTAIL

- THÉ GLACÉ FABBREZZA

6€
- TUTTI FRUTTI

Cocktail de jus de fruit

8€
- SPRITZ FREE

Bitter sans alcool, Perrier, Orange
tranche, Basilic

8€
- SPRITZ FREE BLANC

Sirop de sureau, Ginger ale, Perrier

8€



DEMANDEZ VOS CLASSIQUES !



BOISSONS

Bieres, Softs, Apéritifs, Digestifs

BIERES		25c1	50c1	APERITIF	KIR PROSECCO	7€	
	PERONI 'Nostra Azzuro'	5€	9€		KIR	7€	
	MONACO	5,5€	9€		MARTINI ROUGE 6CL	6€	
	PANACHÉ	5€	9€		MARTINI BLANC 6CL	6€	
	IPA Birra Morena 33c1	8,5€			CAMPARI	6€	
	PERONI BT 33c1	6,5€			RICARD 2CL	4€	
	PERONI 00 (sans alcool)	6€			SUZE	6€	
EAUX	DOLOMIA NATUREL (75c1)		6,5€	DIGESTIF		2,5c1	5c1
	DOLOMIA FRIZZANTE (75c1)		6,5€		LIMONCELLO 6c1	4€	6€
LIMONADES DE SICILE	LIMONATA BIO 27,5c1		5,5€		AMARETTO	5€	8€
	ARANCIA ROSSA BIO 27,5c1		5,5€		GRAPPA	5€	8€
	CHINOTTO 27,5c1		5,5€		FRANGELICO 'noisette'	5€	8€
	MANDARINA 27,5c1		5,5€		AMARO	5€	8€
				SAMBUCA	5€	8€	
SOFT	THE GLACE FABBREZZA 50c1		6€	NOS ALCOOLS		2,5c1	5c1
	LIMONADE ARTISANALE 33c1		5,5€		JAMESON	5€	8€
	GINBER BEER 'la french'27,5c1	5,5€			FOUR ROSES	5€	8€
	PERRIER 33c1		5€		BALLANTINES	5€	8€
	COCA COLA 33c1		5€		JACK DANIELS 5c1	5,5€	9€
	COCA ZERO 33c1		5€		THE GLENLIVET 5c1	7€	12€
	JUS DIVERS 25c1		5€		ABERLOUR 5c1	7€	12€
					LAGAVULIN 5c1	8€	15€
			MONKEY SHOULDER 5c1	7€	12€		
			NIKKA 5c1	8€	15€		
			ABSOLUT VODKA 5c1	5€	8€		
			BEEFEATER GIN 5c1	5€	8€		
			MONKEY 47 5c1	8€	15€		
			Rendez-vous au bar pour plus de choix				



LES VINS

VERRE & POT			50cl	
	FRIZZANTE “PROSECCO”	6€	19€	
	PRIMITIVO	7€	24€	
	D.O.C. BIO - ROUGE			
	MONTEPULCIANO D’ABRUZZO	6€	19€	
	D.O.C. BIO - ROUGE			
PROSECCO	NERO D’AVOLA ROUGE	7€	24€	
	D.O.C. BIO - ROUGE			
	TRIBIANNO BL	6€	19€	
	I.G.T. - BIO - BLANC			
	NERO D’AVOLA ROSÉ	6€	19€	
	I.G.T - BIO - ROSÉ			
ROSSO	MONTEPULCIANO MARABELLE			
	DOP - Biodinamie - 75cl			
	Cépage : Corvina Corvinone Rondinella			
	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			
DOP - Biodinamie - 75cl				
100% Montepulciano				
Il se distingue par sa robe pourpre intense, par ses arômes intenses de fruits rouges mûrs et ses notes épicées, offrant une expérience gustative complexe et équilibrée.				
Tanin souple et belle longueur				
34€				
BIANCO	PRIMITIVO TENUTA “Viglione”			
	Bio - 75cl			
	100% Primitivo			
	Fruité et gouleyant, idéal pour la Pizza, les fromages, l'apéro entre amis			
	29€			
	CHIANTI POGGIOTONDO			
DOCG - Bio - 75cl				
94% Sangiovese + 3% Canaiolo + 3% Colorino				
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€				
ROSATO	NERO D’AVOLA KORE - Sicilia			
	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€			
	PROSSECO SAN MARTINO MILLESIME			
	DOC TREVISO - 75cl Millésimé BRUT			
100% GLERA				
33€				
PROSECCO	PROSECCO UNDICI SAN MARTINO			
	DOC - 75cl			
	100% GLERA			
	Son effervescence fine et sa couleur jaune paille offrent un bel équilibre entre acidité et saveurs fruitées.			
	29€			
	Lambrusco			
IGP - Bio - 75cl				
“Rouge Pétillant”, Rond avec une bulle fine, corsé et fruité. Fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants en bouche.				
29€				
BIANCO	PINOT GRIGIO - CORVEZZO - VENETIE			
	BIO - 75CL			
	100% Pinot Griogio			
	Ce Pinot Grigio, frais et aromatique, enthousiasme par son goût sec et élégant, et son équilibre délicat.			
	29€			
	Nuance florale, équilibrée entre vivacité et rondeur			
VITESE - Grillo Sicilia				
DOC - Bio - 75cl				
100% Grillo				
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€				
ROSATO	FALANGHINA IGP MAIOLICHE			
	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€			
	NERO D’AVOLA ROSÉ IGT “PRINCIPE DI GRANATEY” BIO - 75CL			
	100% Nero d'Avola, Ce rosé sec, séduit par ses arômes délicats de fruits rouges, de pêche et une touche d'agrumes, offrant une belle acidité et une finale délicatement florale.			
26€				

PIZZA				
Produit d'Italie, Fabrication artisanale, 48 à 72h de levée				
PIZZE CLASSIQUES	MARINARA	Sauce Tomate, Ail confit à l'huile d'olive, Huile d'olive, Origan, Basilic	12,5€	
	MARGHERITA	Sauce Tomate,Fior di latte, Huile d'Olive, Basilic	13,5€	
	CALZONE CLASSIQUE	Double Sauce Tomate, Fior di latte, Huile d'Olive, Grana Padano, Basilic	15€	
	BUFALA	Sauce Tomate,Mozzarella di Bufala D.O.P,Huile d'Olive et Basilic	17€	
	REGINA	Sauce Tomate, Fior di latte, Prosciutto Cotto, Champignons, Huile d'Olive, Basilic	17€	
	CALZONE REGINA	Double Sauce Tomate, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignons, Grana Padano, Huile d'olive, Basilic	18€	
	CINQ DIAMANTS 'Formaggi'	Crème de ricotta, Provola, Gorgonzola, Taleggio, Fior di latte, Basilic	18€	
	PARMA	Sauce Tomate, Fior di latte, Prosciutto di Parma 20 mois D.O.P, Huile d'Olive, Basilic	18,5€	
	PICCANTE	Sauce Tomate, Fior di latte, Spianata Calabrese, Basilic	16€	
	SUPER PEPPERONI	Sauce Tomate, Fior di latte, Pepperoni Calabrese, Basilic	16€	
	AL TONNO	Sauce Tomate, Fior di latte, Huile d'olive, Basilic, Oignon rouge, Thon	21€	
	NAPOLITAINE MARINARA	Sauce Tomate, Ail, Huile d'olive, Origan, Câpres, Olives, Basilic, Anchois de Naples	16,5€	
PIZZE CREATION	NAPOLITAINE MARGHERITA	Sauce Tomate, Origan, Anchois de Naples, Fior di Latte, Câpres, Olives, Basilic, Huile d'olive	17€	
	CAPRICIOSA OU QUATRO STAGIONI	Sauce Tomate, Fior di latte, Artichaut, Prosciutto Cotto, Champignons, Olives, Basilic	18,5€	
	VÉGÉTARIENNE	Sauce Tomate, Fior di latte, Olives Courgettes, Carottes, Poivron, Artichaut, Champignons, Oignon rouge Huile d'olive, Basilic	17,5€	
	VÉGANE	Crème d'Artichaut, Courgettes, Carottes, Poivron, Artichaut, Oignon rouge, Olives Champignons, Huile d'olive, Basilic	19€	
	AL PESTO FABBREZZA E COPPA	Pesto Maison Fabbrezza (noix et basilic), Fior di latte, Pecorino, Coppa di Parma D.O.P Basilic	20€	
	AL PESTO FABBREZZA E DATTERINO	Pesto Maison Fabbrezza (noix et basilic), Fior di latte, Pecorino, Tomates cerise, Basilic	18€	
	PISTACCHIO	Crème de Pistache Maison, Fior di latte, Mortadelle Pistachée D.O.P, Stracciatella, Pistaches hachées, Basilic	22€	
	EDOARDO	Crème de Noix Maison, Fior di latte, Miel, Gorgonzola, Coppa di Parma D.O.P, Basilic Crème de vinaigre balsamique, Noix hachées	23€	
	GIANNI	Crème de Cèpes, Mozzarella, Pancetta, Cèpes Cuisinés Maison, Tomates séchées, Copeaux de parmesan, Crème de vinaigre balsamique, Basilic	24€	
	TARTUFO FRESCA	Truffe d'Été tranchée minute, Crème de ricotta, Crème de Truffe, Mozzarella, Roquette, Tomates Cerises, Basilic	26€	
	ÇA PIQUE FORT	Crème de Ricotta, Fior di latte, Provola, Nduja, Spianata Calabrese, Peperoncino, Basilic	18€	
	TORNADO	Sauce Tomate, Fior di latte, Nduja, Poivron, Champignons, Spianata calabrese, Persil, Basilic	18€	
	SPECK & TALEGGIO	Sauce Tomate, Fior di latte, Stracciatella, Taleggio, Speck, Câpres, Oignon rouge, Basilic	21€	
	STRACCIATELLA & SPECK	Sauce Tomate, Fior di latte, Speck, Stracciatella, Roquette, Tomates cerises confites, Basilic	21€	
	VALTELLINA	Sauce Tomate, Fior di latte, Bresaola Punta d'Anca D.O.P marinée au citron (bœuf), Roquette, Copeaux de Parmesan, Basilic	24€	
	SIDE SALADE “Petite salade”	Roquette, Oignon rouge, Basilic, Huile d'olive	7€	
	SUPPLEMENTS	BURRATA DOP 70G	6€	
	JAMBON BLANC	5€	MOZZA DI BUFALA 125G	6€
	JAMBON DE PARME	6€	GORGONZOLA	5€
	SPIANATA CALABRESE	4€	TALEGGIO	4€
	COPPA DI PARMA	6€	PROVOLA	4€
	MORTADELLE PISTACHÉE	4€	OLIVE	4€
	BRESAOLA I.G.P	7€	CHAMPIGNONS	4€
	NDUJA	5€	POIVRONS	4€
PRIX NETS SERVICE COMPRIS NET PRICES SERVICE INCLUDED				

PIATTI & BAMBINI

INSALATA

BRESAOLA INSALATA

Bresaola I.G.P Marinée, Roquette, Parmesan, Tomates Cerises Confites, Huile d'Olive Citron 19€

BURRATA INSALATA

Burrata 125g D.O.P, Roquette, Tomates cerises 'Datterino' 17€

CAPRESE

Mozza di Bufala D.O.P, Tomates anciennes, origan, Huile d'Olive, Basilic 17€

MELANZANE & VERDURE

Aubergine grillée, courgette, tomates séchées, Caperi gombo (grosse câpres), Olives Bella, Basilic, Huile d'Olive 17€

LASAGNE & PARMIGIANA

LASAGNE FABBREZZA

Viande de Bœuf Origine France mijotée à la Tomate, Oignons, Carotte, Céleri. Servie avec une salade de Roquette 19€

LASAGNE RICOTTA EPINARD

Béchamel aux épinards et ricotta, Parmesan. Servie avec une salade de Roquette 19€

PARMIGIANA

Aubergine, sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive 19€

BAMBINI

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€

LASAGNE BAMBINO

Lasagne Maison de Boeuf ou Ricotta épinard 12€

PASTA POMODORO BAMBINO

Sauce Tomate, Basilic (uniquement le midi) 9€



DOLCI & CAFE

A TOUTE HEURE

DESSERT MAISON

TIRAMISU FABBREZZA 100% MASCRAPONE, CAFÉ, SAVOIARDI	9€
CAFE GOURMAND FABBREZZA Tiramisu, Panna cotta, cannoli	7,5€
PANNA COTTA Coulis au choix : fruits rouges, mangue ou passion	8€
TIRAMISU PISTACHE 100% MASCARPONE, CAFÉ, PISTACHE, SAVOIARDI	10€
PIZZA NOISETTE (1 personne) Nutella et Noisette	9€
PIZZA NUTELLA (à partager)	14€
GELATI - 3 boules Glace artisanales - Parfum du moment	9€

GOURMANDISES

AFFOGATO Expresso et boule vanille	6€
ARAGOSTINE Citron, Pistache ou Chocolat Noisette	2,5€
CANNOLI Citron, Pistache ou Chocolat Noisette	1,5€

DIGESTIF

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

CAFÉ

EXPRESSO	2,2€
AFFOGATO (DOUBLE EXPRESS ET BOULE VANILLE)	6€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
EXPRESSO & CANNOLI	4€
EXPRESSO & ARAGOSTINE	4,5€
LATTE	5€
CAFE VIENNOIS	6€
CAPPUCCINO	5,5€
FRAPPÉ	5€
DÉCA	2,5€
DOUBLE DÉCA	3,7€

Café Costadoro, 100% Arabica.
La maison traditionnelle et italienne Costadoro respecte les principes de durabilité sociale et environnementale. Le café COSTADORO RESPECTO est certifié Bio et Fairtrade.

THÉ & CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ Thé noir,Thé vert, Thé vert menthe, Menthe fraîche...	5€
INFUSION Tilleul, Camomille,Verveine, Verveine menthe	5€

Un événement, un anniversaire ?
Sur devis, votre commande de tiramisu, lasagnes, panna cotta, charcuteries et pizze of course.



FABBREZZA est également fier de vous présenter
“ la Cantine de la Butte ”,
à quelques pas...

Le petit frère aux mêmes valeurs
et à la cuisine française.



LACANTINEDELABUTTE.FR

DU LUNDI AU DIMANCHE 18h-2h00 *

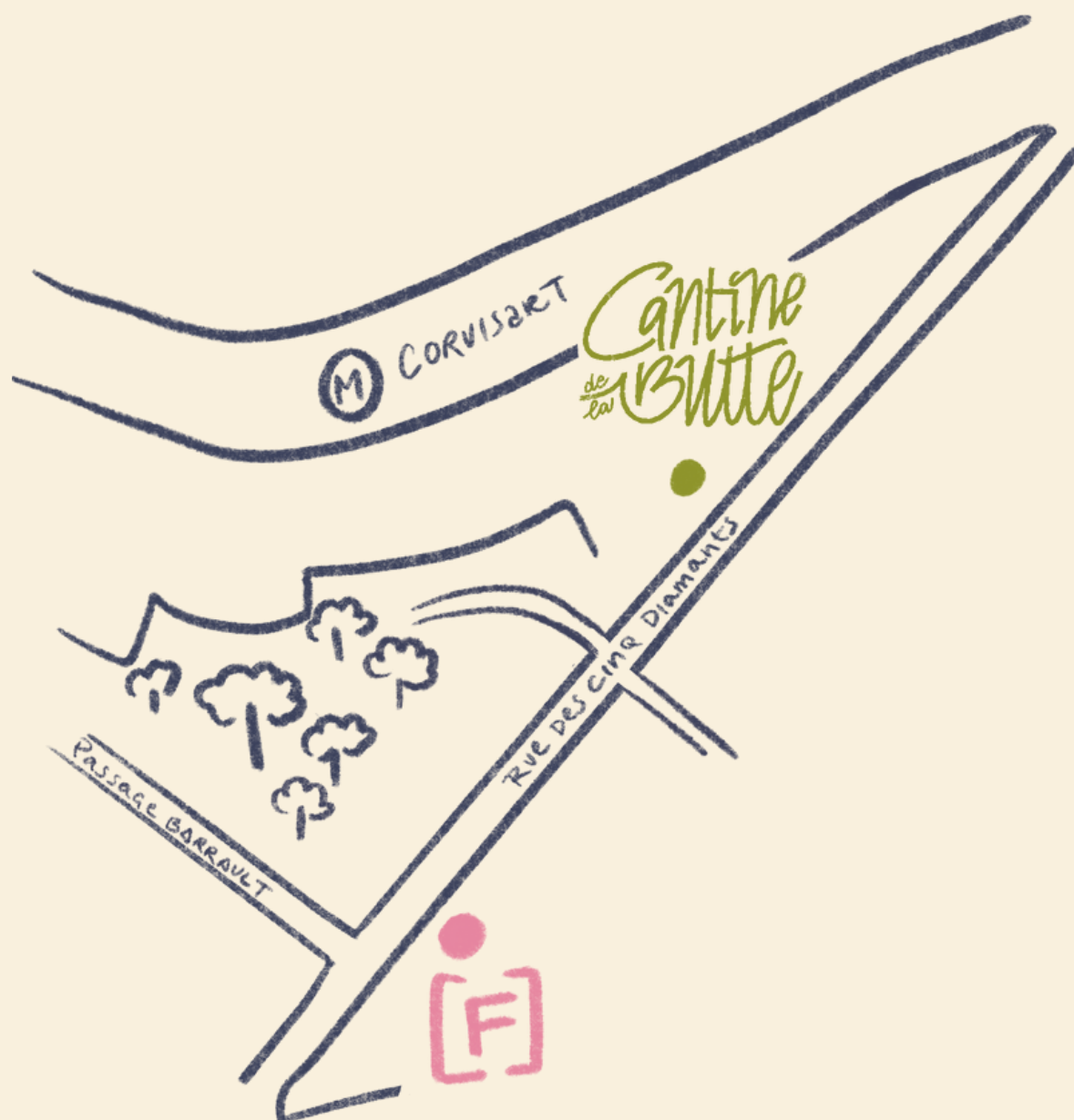
Cuisine maison et de saison

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

Guillaume, Maktar, Mamadou, Papa,
Sébastien, Seydou, Stefania, Thomas,
Tonio, Stéphane, Seydou, Amandine