

FRANCZYZA

Nieprzerwanie od 2000 roku realizujemy nasze marzenie tworząc sieć włoskich restauracji.

Jeśli i Ty marzysz o własnej restauracji, napisz do nas i dołącz do naszej sieci.

franczyza@fabbrica.pl

LUNCH

od poniedziałku do piątku* do 17:00
zupa dnia (250ml) + danie główne**
o szczegóły zapytaj obsługę

*nie dotyczy świąt

** lunchowe dania główne to około połowy porcji standardowego dania z karty

DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.

Lista alergenów i gramatur dostępna u obsługi.

APERITIF

Prosecco (125ml) alko. 11,0% 16,00

The Bench Chardonnay 0% (125ml) 14,00
Półśłodkie, BEZALKOHOLOWE

MARTINI® Bianco & Kinley tonic (100ml/50ml) 19,00

MARTINI® Rosso & Kinley tonic (100ml/50ml) 19,00

PRZYSTAWKI

1. BRUSCHETTA (2szt.) 17,00 / (4szt.) 24,00
 - domowe pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe
 - ser kozi, gruszka karmelizowana w czerwonym winie
2. TATAR Z ŁOSOSIA 39,00
łosoś, szalotka, musztarda francuska, sos sojowy, orzechy pinii, szczypiorek, rukola, kapary, pomidorki koktajlowe, pieczywo
3. CARPACCIO 36,00
cienkie plastry surowej polędwicy wołowej (45g), ser Grana Padano, kapary, rukola, oliwa, pieczywo czosnkowe
4. FOCACCIA 17,00
cienkie ciasto drożdżowe, oliwa, czosnek, rozmaryn
5. GAMBERI 45,00
krewetki (80g), oliwa, białe wino, natka pietruszki, czosnek, pomidorki koktajlowe, pieczywo czosnkowe
6. BURRATA 43,00
ser włoski z mleka krowiego, pieczone pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pieczywo czosnkowe
7. ANTIPASTI 57,00
deska przekąsek (dla 2 osób): szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, salami Napoli, Pancetta – włoski boczek dojrzewający, ser kozi, ser Grana Padano, oliwki Leccino, kapary, suszone pomidory, rukola, focaccia
8. Zupy szefa kuchni (250ml) 19,00
o szczegóły zapytaj obsługę

MULE

MULE (500g) 52,00

Podawane w sosie z białego wina
z natką pietruszki i czosnkiem, pieczywo czosnkowe

BOMBERY®

Rogal z ciasta z włoskiej mąki pszennej z serem mozzarella
Fior di latte i pomidorami San Marzano, w pięciu różnych smakach

**Możesz wymienić ser mozzarella Fior di latte
na SER WEGAŃSKI**

BOMBERY (4szt.) – możesz wybrać dwa smaki 39,00

1. szynka prosciutto cotto
-  2. salami Napoli, papryczki chili
-  3. pieczarki, czerwona cebula
4. pierś z kurczaka
-  5. ser Feta DOP, oliwki Leccino

SALATKI

Kompozycja sałat, liści szpinaku i rukoli

W zestawie trzy słone paluchy z ciasta pszennego lub razowego

1. INSALATA CON POLLO E VERDURE GRIGLIATE 40,00

grillowana pierś z kurczaka, ser Grana Padano, grillowana papryka, grillowana cukinia, sos winegret

2. INSALATA GRECA 38,00

ser Feta DOP, czerwona cebula, ogórek, papryka, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, sos winegret

3. INSALATA CON PERA 40,00

gruszka karmelizowana w czerwonym winie, ser kozi, orzechy włoskie, sos winegret

4. INSALATA DI POLLO 41,00

grillowana pierś z kurczaka, Pancetta – włoski boczek dojrzewający, ser Grana Padano, kapary, grzanki, sos czosnkowy

5. INSALATA CON SALMONE 44,00

łosoś, pieczone pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, orzechy włoskie, sos winegret

dodatkowe paluchy (3szt.) 8,00

DANIA MIĘSNE/ RYBY/ OWOCE MORZA

1. SALMONE 61,00

filet z łososia (150g), sos śmietanowy, szpinak,
pomidorki koktajlowe, gnocchi

2. FILETTO DI MAIALE 63,00

polędwiczki wieprzowe (180g), sos borowikowy,
ziemniaki puree, mix sałat

3. CONIGLIO 58,00

noga z królika (200g), sos śmietanowy, tymianek,
gnocchi, mix sałat

4. PETTO D'ANATRA 65,00

pierś z kaczki (200g), borowikowe ravioli (120g),
brukselka, jabłko

5. POLPO 75,00

ośmiornica (110g), sos pomidorowy z kaparami i oliwkami,
ziemniaki puree, rukola z pomidorkami koktajlowymi

6. BISTECCA AL PESTO 89,00

stek z łopatki Angus (200g), ziemniaki gratin,
domowe pesto bazylkowe, sałatka z boczniaków,
pomidorków koktajlowych, rukoli, Grana Padano

MAKARONY

Każdy makaron możesz wymienić na:

MAKARON RAZOWY – gratis

MAKARON BEZGLUTENOWY* + 5,00

MAKARON TAGLIOLINI NERO + 7,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów z glutenem, więc każde danie może go zawierać

SOSY ŚMIETANOWE

-  1. PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI 49,00
śmietana, borowiki
- 2. RIGATONI MEZZI AL PISTACCHIO 48,00
śmietana, pesto pistacjowe, szynka prosciutto crudo, ser mascarpone, pistacje
-  3. GNOCCHI CON GORGONZOLA 37,00
śmietana, ser Gorgonzola DOP, szpinak, czosnek
- 4. RIGATONI MEZZI CON TUNA 39,00
śmietana, tuńczyk, mięta, cytryna

SOSY POMIDOROWE

-  5. TAGLIOLINI NERI CON POLLO 43,00
czarny makaron, pomidory San Marzano, pierś z kurczaka, ser mascarpone, papryczki chili, świeża bazylia
- 6. SPAGHETTI BUCATINI ALLA BOLOGNESE 37,00
tradycyjny sos boloński
- 7. RIGATONI MEZZI AMATRICIANA 36,00
Pancetta – włoski boczek dojrzewający, pomidory San Marzano, białe wino

NA OLIWIE

-  8. TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI 58,00
czarny makaron, krewetki (80g), białe wino, pomidorki koktajlowe, papryczki chili, czosnek, oliwa, natka pietruszki
-  9. SPAGHETTI BUCATINI CON SPINAC 35,00
szpinak, suszone pomidory, orzeszki pinii, papryczki chili, czosnek, oliwa
- 10. SPAGHETTI BUCATINI ALLA CARBONARA 39,00
Pancetta – włoski boczek dojrzewający, żółtko jaja kurzego, ser Grana Padano, oliwa
-  11. PAPPARDELLE CON PESTO (BURRATA) 37,00
domowe pesto bazylkowe, pomidorki koktajlowe, (Burrata +12,00 zł)
-  12. SPAGHETTI BUCATINI FRUTTI DI MARE 69,00
krewetki, mule, kalmar, ośmiornica, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczki chili, natka pietruszki, oliwa

ZAPIEKANE

13. GNOCCHI CON POLLO 37,00

pomidory San Marzano, ser mascarpone, pierś z kurczaka, suszone pomidory, ser mozzarella Fior di latte

14. LASAGNE 39,00

makaron przekładany warstwami mięsa mielonego i sosu pomidorowo – beszamelowego, ser mozzarella Fior di latte

15. PENNE CON POLLO E GORGONZOLA 38,00

śmietana, ser Gorgonzola DOP, pierś z kurczaka, szpinak, czosnek, ser mozzarella Fior di latte

16. PENNE CON POLLO E FUNGHI 36,00

śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki, ser mozzarella Fior di latte

RISOTTO

Ryż włoski Arborio ugotowany al dente z białym winem i dodatkami

1. RISOTTO POLLO E FUNGHI PORCINI 40,00

pierś z kurczaka, borowiki, natka pietruszki, ser Grana Padano

2. RISOTTO TARTUFO 39,00

borowiki, boczniaki, oliwa truflowa, natka pietruszki

3. RISOTTO DI POLLO 38,00

pierś z kurczaka, grillowana papryka, grillowana cukinia, pomidory San Marzano, ser mascarpone

PIZZA

Możesz wymienić:

ciasto pszenne na CIASTO RAZOWE – gratis
ser mozzarella Fior di latte na SER WEGAŃSKI – gratis
każdą pizzę możemy przygotować na
CIEŚCIE BEZGLUTENOWYM* + 20,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów
z glutenem, więc każde danie może go zawierać

PIZZA CLASSICA 32cm

1. MARGHERITA 31,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
świeża bazylia

2. CAPRICCIOSA 41,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, pieczarki

3. SALAME 42,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
salami Napoli

4. QUATTRO FORMAGGI 47,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
ser Gorgonzola DOP, ser Grana Padano, ser Feta DOP

5. HAWAI 40,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas

6. SALSICCIA 41,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa

7. PRIMA 48,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa, Pancetta – włoski boczek
dojrzewający, pieczarki, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula

8. SALAME E FORMAGGIO 44,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Spianata – pikantne włoskie salami, ser Gorgonzola DOP

9. POLLO E PEPERONI 45,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
pierś z kurczaka, pieczarki, grillowana papryka

10. PICCANTE 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Spianata –
pikantne włoskie salami, papryka Jalapeño

11. VEGETARIANA 47,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, grillowana
cukinia, pieczarki, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino

12. PARMA 48,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto crudo, ser Grana Padano, rukola

PIZZA SPECIALE 32cm

13. BURRATA 52,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Burrata – ser włoski z mleka krowiego, szynka prosciutto crudo

14. FRUTTI DI MARE 60,00

pomidory San Marzano ser mozzarella Fior di latte, ośmiornica, kalmar, krewetki, mule

15. VERDURE 45,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, grillowana papryka, grillowana cukinia

16. ANATRA BIANCA 49,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, pierś z kaczki, boczniki, natka pietruszki

17. TUNA 45,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, tuńczyk, pomidorki koktajlowe

18. NDUJA 42,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Nduja – pikantna włoska kielbasa z Kalabrii, ser ricotta

19. RICOTTA 39,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, świeży szpinak, pomidorki koktajlowe, ser ricotta

20. BIANCA 38,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, ser Grana Padano

21. BURRATA E PISTACCHI 53,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Burrata – włoski ser z mleka krowiego, pesto pistacjowe

22. TARTUFO 47,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, salami Napoli, oliwa truflowa

23. KOMPOZYCJA własna 49,00

ciasto z włoskiej mąki pszennej **lub** razowej, pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte **lub** ser wegański, TRZY DOWOLNE SKŁADNIKI*

*nie dotyczy Burraty

DODATKI

7,00

świeży szpinak, grillowana papryka, oliwki Leccino, pieczarki, ananas, pomidorki koktajlowe, rukola, papryczki chili, papryka Jalapeño, czerwona cebula, grillowana cukinia, boczniki

9,00

Pancetta – włoski boczek dojrzewający, Nduja – włoska pikantna kielbasa z Kalabrii, pierś z kurczaka, pierś z kaczki, salami Napoli, szynka prosciutto cotto, szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, ser Gorgonzola DOP, ser Feta DOP, ser Grana Padano, ser kozi, ser ricotta, pesto pistacjowe, tuńczyk

12,00

Burrata – włoski ser z mleka krowiego

sos do pizzy czosnkowy lub pomidorowy 4,00

DESERY

TIRAMISU 25,00

LODY 29,00
z owocami i bitą śmietaną

SUFLET CZEKOLADOWY 26,00
z musem malinowym

DESER DNIA
o szczegóły zapytaj obsługę

DLA DZIECI

- 1. PIZZA 25,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte (24cm)
- 2. PIZZA 26,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas (24cm)
- 3. GNOCCHI 28,00
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki
- 4. GNOCCHI 25,00
z masłem i cukrem
- 5. PENNE 26,00
w sosie bolognese
- 6. PENNE 26,00
w sosie pomidorowym

NAPOJE GORĄCE

Espresso 8,00

Espresso Doppio 15,00

Espresso Macchiato 11,00

Cappuccino 14,00

Americano 10,00

Americano z mlekiem 12,00

Flat white 17,00

Latte Macchiato 15,00

Gorąca czekolada 17,00

Herbata w czajniczku 17,00
wybór różnych smaków

Syrop malinowy, imbirowy 2,00



NAPOJE ZIMNE



Coca-Cola zero, Coca-cola (250ml) 11,00



Fanta, Sprite (250ml) 11,00

THREE
ARTISANAL



3
CENTS
BEVERAGES

Tonic Water (200ml) 14,00

Ginger Beer (200ml) 14,00

Pink Grapefruit (200ml) 14,00

KROPLA
BESKIDU



Kropla Beskidu, Kropla Delice
(330ml) 10,00/ (750ml) 17,00

Cappy.

Cappy (250ml) 11,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Fuzetea (250ml) 11,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



BURN Energy Drink (250ml) 13,00



Red Bull (250ml) 16,00
Energy Drink / Sugarfree

Sok świeżo wyciskany (300ml) 19,00
pomarańczowy / grejpfrutowy

Lemoniada (400ml) 18,00 / (1L) 36,00
cytrynowo-miętowa

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito 21,00
Mięta, woda gazowana, cukier brązowy, sok z limonki

Virgin Sex On The Beach 23,00
Sok brzoskwiniowy 100ml, sok pomarańczowy 100ml,
Grenadyna 20ml

Virgin Orange Spritz 26,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
Aperitivo 100ml

Melon Spritz 24,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
syrop melonowy

WINO

BIAŁE

Wino domu Chardonnay alko. 12,0%
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 / (1L) 93,00

Chardonnay-Grillo IGT Organic, Terre Siciliane alko. 13,0%
(125ml) 16,00 / (750ml) 88,00
Włochy, wytrawne

Pinot Grigio delle Venezie Luna IGT
Cecilia Beretta alko. 12,0%
(125ml) 17,00 / (750ml) 93,00
Włochy, wytrawne

Riesling Spatlese alko. 9,0%
(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00
Niemcy, słodkie

CZERWONE

Wino domu Merlot alko. 12,0%
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 / (1L) 93,00

Nero d'Avola – Shiraz IGT Pasqua Organic, Terre Siciliane alko. 13,0%
(125ml) 16,00 / (750ml) 88,00
Włochy, wytrawne

Lapaccio Primitivo
Salento IGT alko. 13,5%
(125ml) 19,00 / (750ml) 98,00
Włochy, wytrawne

Barbera D'asti DOCG alko. 13,0%
(750ml) 110,00
Włochy, wytrawne

MUSUJĄCE

Prosecco DOC Extra Dry alko. 11,0%
(125ml) 16,00 / (500ml) 55,00 / (750ml) 79,00
Półwytrawne

Frizzante alko. 10,5%
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 / (1l) 93,00
Wytrawne

The Bench Chardonnay alko. 0,0%
(125ml) 14,00 / (750ml) 79,00
Bezalkoholowe, białe, półsłodkie

WINO
CZERWONE
MUSUJĄCE
SECO
WINO
BIAŁE
PIWO

PIWO



Żywiec lager beczka alko. 5,5%
(300ml) 13,00
(500ml) 16,00

BIAŁE

Żywiec Białe Pszeniczne beczka alko. 4,9%
(300ml) 16,00
(500ml) 18,00



Żywiec bezalkoholowe
(330ml) 15,00



Desperados alko. 5,9%
(400ml) 19,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Żywiec 0,0%
(500ml) 16,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Warka alko. 5,2%
(500ml) 15,00



Heineken alko. 5,0%
(330ml) 17,00



Piwo Rzemieślnicze z Browaru Zamkowego Cieszyn
(500ml) 22,00
(Lager alko. 5,0%, Pilsner alko. 4,8%,
Pszeniczne Hefe-Weizen alko. 5,4%,
Double IPA alko. 8,0%,
Porter Bałtycki alko. 9,8%, Lager 0,0%)
o dostępne smaki zapytaj obsługę

ALKOHOLE MOCNE

WŁOSKIE SPECJAŁY

Campari (40ml) alko. 25,0% 17,00

Martini Bianco (100ml) alko. 14,4% 16,00

Martini Rosso (100ml) alko. 14,4% 16,00

Aperol (40ml) alko. 11,0% 17,00

Amaretto (40ml) alko. 28,0% 15,00

Limoncello (40ml) alko. 26,0% 15,00

Grappa (40ml) alko. 41,0% 23,00

WÓDKI CZYSTE I SMAKOWE

Finlandia (40ml) alko. 40,0% 12,00

Finlandia Cranberry (40ml) alko. 37,5% 12,00

Finlandia BlackCurrant (40ml) alko. 37,5% 12,00

Amundsen (40ml) alko. 40,0% 12,00

Wyborowa (40ml) alko. 40,0% 10,00

Saska wiśnia (40ml) alko. 30,0% 10,00

Saska pigwa (40ml) alko. 28,0% 10,00

Lubelska cytrynówka (40ml) alko. 30,0% 10,00

WHISKY & WHISKEY

Glendalough Double Barrel

irlandzka whiskey single grain (40ml) alko. 42,0% 22,00

Talisker 10YO

szkocka whisky single malt (40ml) alko. 40,0% 28,00

Ballantine's (40ml) alko. 40,0% 14,00

Jack Daniel's (40ml) alko. 40,0% 20,00

INNE

Tequila Olmeca Silver (40ml) alko. 35,0% 16,00

Rum Bacardi Carta Blanca (40ml) alko. 37,5% 16,00

Gin Bombay (40ml) alko. 40,0% 22,00

Cointreau (40ml) alko. 40,0% 22,00

Jagermeister (40ml) alko. 35,0% 16,00

KOKTAJLE

Sumer Garden 27,00

Finlandia BlackCurrant 40ml, sok jabłkowy,
sok cytrynowy, syrop cukrowy, mięta

Pink Gin Fizz 31,00

Gin 40ml, Tree Cents Pink Grapefruit Soda,
grapefruit

Polish Mule 29,00

Lubelska cytrynówka 40ml, Three Cents Ginger Beer,
limonka

Finlandia Cranberry Brisk 27,00

Finlandia Cranberry 40ml, sok grejfrutowy, lemoniada

Italian Pornstar Martini 31,00

Grappa 30ml, Prosecco 50ml, sok z limonki,
syrop waniliowy, puree z marakui

Martini Bianco & Kinley tonic 19,00

Martini Bianco 100ml, Kinley tonic, limonka

Martini Rosso & Kinley tonic 19,00

Martini Rosso 100ml, Kinley tonic, pomarańcza

Tropical Aperol 26,00

Rum 40ml, Aperol 20ml, syrop cukrowy, sok z limonki,
mięta, woda gazowana

Tequila Sunrise 29,00

Tequila 40ml, Grenadyna 20ml, sok pomarańczowy

Mojito 26,00

Rum 40ml, limonka, woda gazowana, cukier brązowy, mięta

Californication 36,00

Rum 20ml, Finlandia 20ml, tequila 20ml, gin 20ml,
Cointreau 20ml, sok z cytryny, sok pomarańczowy

Cuba Libre 23,00

Rum 40ml, sok z limonki, Coca-Cola

PROSECCO SPRITZ

Aperol Spritz 27,00

Prosecco 100ml, Aperol 40ml, woda gazowana

Hugo 28,00

Prosecco 100ml, likier z czarnego bzu 50ml,
limonka, woda gazowana

Limoncello Spritz 29,00

Prosecco 100ml, Limoncello 40ml,
sok z cytryny, woda gazowana

CZE

MUSUJA
PROSECCO

KOKT
WO
PIWO

PIWO
KOKTAIL
CZERWON
MUSUJAC
PROSECCO