

OLIVA PAR
PARMEZAN
PIZZA BAZ
CONE
RIGATO
CALZO
WINO
PENNE PA
POMIDO
PARMEZAN
BAZYLIA MAI

PL

ITALIAN COMFORT
FOOD

FABBRICA

EST. 2000

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

DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.

ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ ODMOWY PODZIAŁU RACHUNKU.

Lista alergenów i gramatur dostępna u obsługi.

 WEGE  WEGAN  HOT

APERITIF

Prosecco (125ml) alko. 11,0% 20,00

The Bench Chardonnay 0% (125ml) 16,00
Półśłodkie, BEZALKOHOLOWE

MARTINI® Bianco & Kinley tonic (100ml/50ml) 21,00

MARTINI® Rosso & Kinley tonic (100ml/50ml) 21,00

PRZYSTAWKI

- 1. BRUSCHETTA (2szt.) 19,00 / (4szt.) 29,00
 - domowe pesto bazylkowe, pomidorki koktajlowe
 - ser kozi, gruszka karmelizowana w czerwonym winie
- 2. TATAR Z ŁOSOSIA 42,00
łosoś, szalotka, musztarda francuska, sos sojowy, orzechy pinii, szczypiorek, rukola, kapary, pomidorki koktajlowe, pieczywo
- 3. CARPACCIO 39,00
cienkie plastry surowej polędwicy wołowej (45g), ser Grana Padano, kapary, rukola, oliwa, pieczywo czosnkowe
- 4. FOCACCIA 19,00
cienkie ciasto drożdżowe, oliwa, czosnek, rozmaryn
- 5. GAMBERI 49,00
krewetki (80g), oliwa, białe wino, natka pietruszki, czosnek, pomidorki koktajlowe, pieczywo czosnkowe
- 6. BURRATA 47,00
ser włoski z mleka krowiego, pieczone pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pieczywo czosnkowe
- 7. ANTIPASTI 65,00
deska przekąsek (dla 2 osób): szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa, salami Napoli, Pancetta – włoski boczek dojrzewający, ser kozi, ser Grana Padano, oliwki Leccino, kapary, suszone pomidory, rukola, focaccia
- 8. Zupy szefa kuchni (250ml) 23,00
o szczegóły zapytaj obsługę

A collage of five Italian dishes arranged on a rustic wooden surface. The dishes include: 1. A bowl of shrimp salad with cherry tomatoes, arugula, and shaved cheese. 2. A bowl of vegetable salad with red onions, tomatoes, cucumbers, and feta. 3. A plate of mussels with a lemon wedge. 4. A plate of burrata cheese with cherry tomatoes and arugula. 5. A plate of fried bread (focaccia) with a dipping sauce.

GAMBERI

MULE

BURRATA

BOMBERY



INSALATA
GRECA

ANTIPASTI

TATAR Z ŁOŚSOSIA

MULE

MULE (500g) 55,00

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 41,00

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 45,00

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

2. INSALATA GRECA 39,00

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

3. INSALATA CON PERA 43,00

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

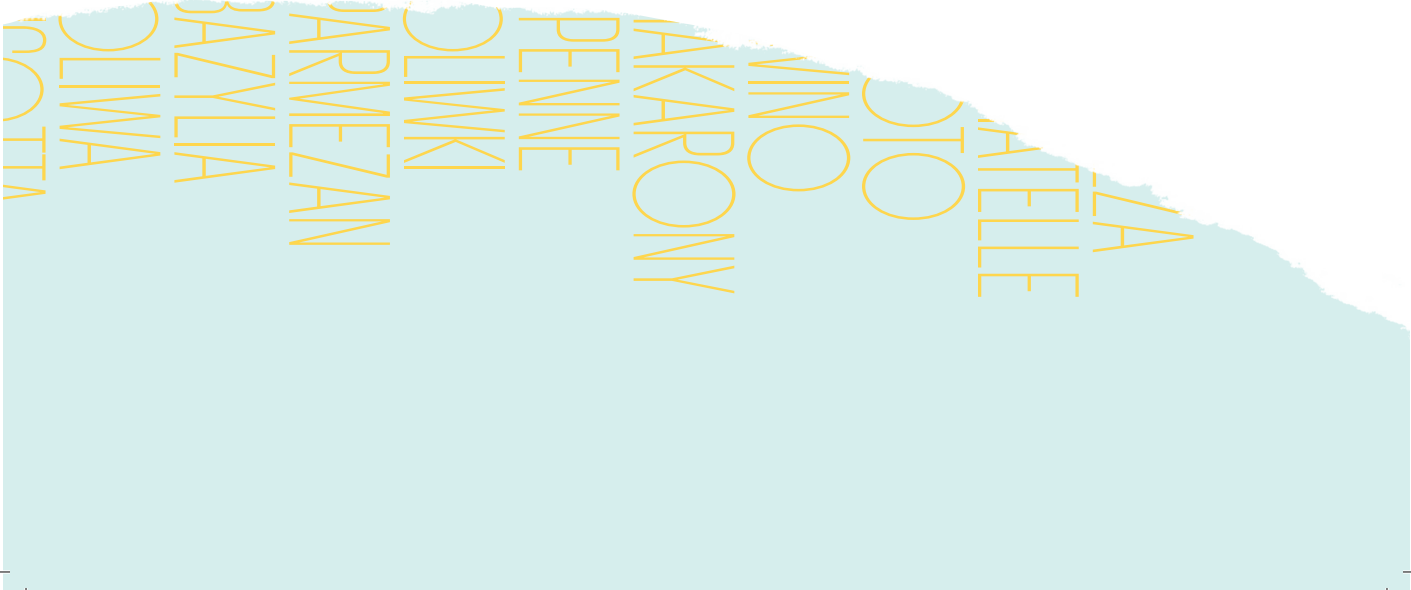
4. INSALATA DI POLLO 46,00

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

5. INSALATA CON SALMONE 49,00

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

dodatkowe paluchy (3szt.) 8,00





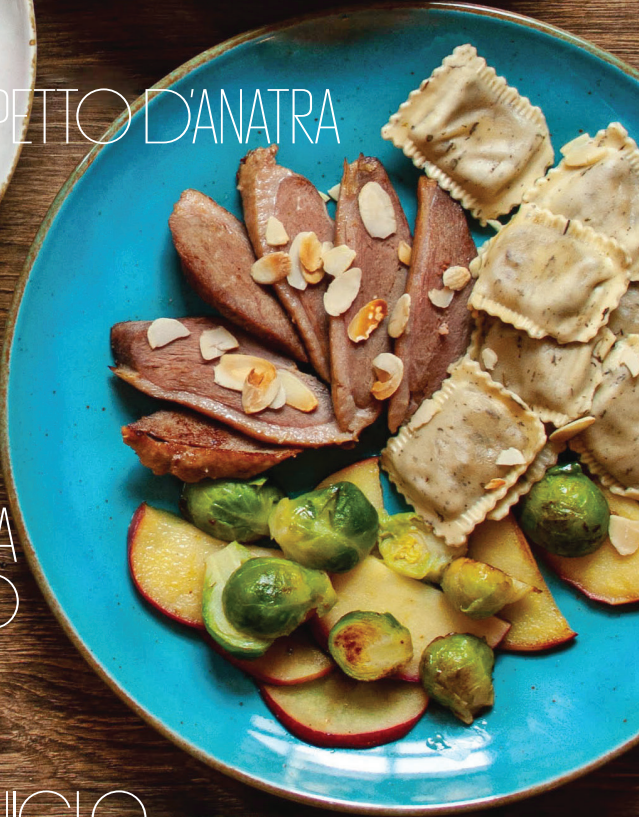
FILETTO DI MAIALE



POLPO



SALMONE



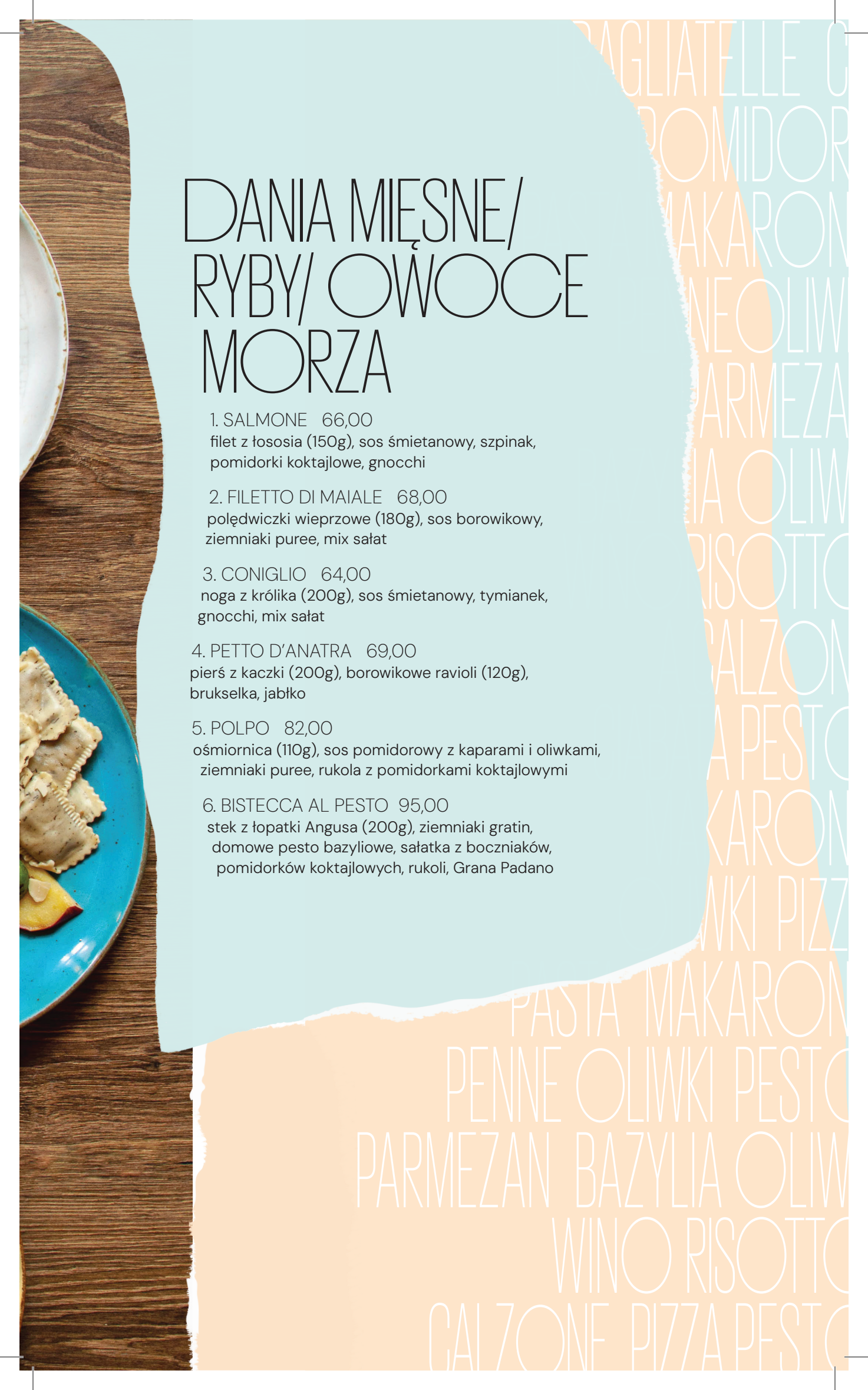
PETTO D'ANATRA



BISTECCA
AL PESTO



CONIGLO



DANIA MIĘSNE/ RYBY/ OWOCE MORZA

1. SALMONE 66,00

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

2. FILETTO DI MAIALE 68,00

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

3. CONIGLIO 64,00

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

4. PETTO D'ANATRA 69,00

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

5. POLPO 82,00

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

6. BISTECCA AL PESTO 95,00

stek z topatki Angus (200g), ziemniaki gratin,
domowe pesto bazyliowe, 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 53,00
śmietana, borowiki
- 2. RIGATONI MEZZI AL PISTACCHIO 51,00
śmietana, pesto pistacjowe, szynka prosciutto crudo, ser mascarpone, pistacje
- 3. GNOCCHI CON GORGONZOLA 42,00
śmietana, ser Gorgonzola DOP, szpinak, czosnek
- 4. RIGATONI MEZZI CON TUNA 43,00
śmietana, tuńczyk, mięta, cytryna

SOSY POMIDOROWE

- 5. TAGLIOLINI NERI CON POLLO 47,00
czarny makaron, pomidory San Marzano, pierś z kurczaka, ser mascarpone, papryczki chili, świeża bazylia
- 6. SPAGHETTI BUCATINI ALLA BOLOGNESE 39,00
tradycyjny sos boloński
- 7. RIGATONI MEZZI AMATRICIANA 39,00
Pancetta – włoski boczek dojrzewający, pomidory San Marzano, białe wino

NA OLIWIE

- 8. TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI 59,00
czarny makaron, krewetki (80g), białe wino, pomidorki koktajlowe, papryczki chili, czosnek, oliwa, natka pietruszki
- 9. SPAGHETTI BUCATINI CON SPINAC 37,00
szpinak, suszone pomidory, orzeszki pinii, papryczki chili, czosnek, oliwa
- 10. SPAGHETTI BUCATINI ALLA CARBONARA 43,00
Pancetta – włoski boczek dojrzewający, żółtko jaja kurzego, ser Grana Padano, oliwa
- 11. PAPPARDELLE CON PESTO (BURRATA) 39,00
domowe pesto bazyliowe, 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 43,00

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

14. LASAGNE 44,00

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

15. PENNE CON POLLO E GORGONZOLA 43,00

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

16. PENNE CON POLLO E FUNGHI 39,00

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 45,00

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



2. RISOTTO TARTUFO 43,00

borowiki, boczniaki, oliwa truflowa, natka pietruszki

3. RISOTTO DI POLLO 42,00

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

A collage of various Italian dishes. At the top left is a bowl of Pappardelle with porcini mushrooms and herbs. Below it is a large Margherita pizza with tomato sauce, mozzarella, and basil. To the right is another pizza topped with mushrooms and onions. In the center is a bowl of Gnocchi with spinach and Gorgonzola cheese. At the bottom left is a bowl of Rigatoni in a meaty tomato sauce. At the bottom right is a pizza topped with arugula and shaved parmesan. The dishes are arranged on a dark wooden surface.

PAPPARDELLE AI FUNGHI
PORCINI

PIZZA MARGHERITA

GNOCCHI CON
GORGONZOLA

RIGATONI MEZZI
AMATRICIANA



TAGLIOLINI NERI CON
POLLO

SPAGHETTI BUCATINI
CON SPINAC

ANATRA BIANCA

SPAGHETTI BUCATINI FRUTTI
D'IMARE

PIZZA PARMA

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 34,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
świeża bazylia

2. CAPRICCIOSA 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, pieczarki

3. SALAME 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
salami Napoli

4. QUATTRO FORMAGGI 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
ser Gorgonzola DOP, ser Grana Padano, ser Feta DOP

5. HAWAI 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas

6. SALSICCIA 42,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa

7. PRIMA 52,00
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 46,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Spianata – pikantne włoskie salami, ser Gorgonzola DOP

9. POLLO E PEPERONI 47,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
pierś z kurczaka, pieczarki, grillowana papryka

10. PICCANTE 45,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Spianata –
pikantne włoskie salami, papryka Jalapeño

11. VEGETARIANA 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, grillowana
cukinia, pieczarki, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino

12. PARMA 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto crudo, ser Grana Padano, rukola

PIZZA SPECIALE 32cm

13. BURRATA 54,00

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

14. FRUTTI DI MARE 62,00

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

15. VERDURE 47,00

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

16. ANATRA BIANCA 53,00

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

17. TUNA 48,00

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

18. NDUJA 44,00

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

19. RICOTTA 41,00

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

20. BIANCA 42,00

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

21. BURRATA E PISTACCHI 55,00

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

22. TARTUFO 49,00

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

23. KOMPOZYCJA własna 51,00

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, boczniaki

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

LODY 29,00
z owocami i bitą śmietaną

DESER DNIA
o szczegóły zapytaj obsługę

MAKARU
POMIDO
CALZO
PARME
PENNE

DLA DZIECI

- 1. PIZZA 28,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte (24cm)
- 2. PIZZA 29,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas (24cm)
- 3. GNOCCHI 31,00
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki
- 4. GNOCCHI 27,00
z masłem i cukrem
- 5. PENNE 29,00
w sosie bolognese
- 6. PENNE 29,00
w sosie pomidorowym

NAPOJE GORĄCE

- Espresso** 9,00
- Espresso Doppio** 16,00
- Espresso Macchiato** 12,00
- Cappuccino** 16,00
- Americano** 12,00
- Americano z mlekiem** 14,00
- Flat white** 19,00
- Latte Macchiato** 17,00
- Gorąca czekolada** 18,00
- Herbata w czajniczku** 19,00
wybór różnych smaków
- Syrop malinowy, imbirowy** 3,00



NAPOJE ZIMNE



Coca-Cola zero, Coca-cola (250ml) 13,00



Fanta, Sprite (250ml) 13,00

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

Tonic Water (200ml) 16,00

Ginger Beer (200ml) 16,00

Pink Grapefruit (200ml) 16,00

KROPLA
BESKIDU



Kropla Beskidu, Kropla Delice
(330ml) 12,00 / (750ml) 20,00

Cappy

Cappy (250ml) 13,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Fuzetea (250ml) 13,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



BURN Energy Drink (250ml) 16,00



Red Bull (250ml) 18,00
Energy Drink / Sugarfree

Sok świeżo wyciskany (300ml) 21,00
pomarańczowy / grejpfrutowy

Lemoniada (400ml) 20,00 / (1L) 39,00
cytrynowo-miętowa

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito 22,00
Mięta, woda gazowana, cukier brązowy, sok z limonki

Virgin Sex On The Beach 24,00
Sok brzoskwiniowy 100ml, sok pomarańczowy 100ml,
Grenadyna 20ml

Virgin Orange Spritz 28,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
Aperitivo 100ml

Melon Spritz 25,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
syrup melonowy

WINO

BIAŁE

Wino domu Chardonnay alko. 12,0%
(125ml) 16,00 / (500ml) 55,00 / (1L) 99,00

Chardonnay-Grillo IGT Organic, Terre Siciliane alko. 13,0%
(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00
Włochy, wytrawne

Pinot Grigio delle Venezie Luna IGT
Cecilia Beretta alko. 12,0%
(125ml) 21,00 / (750ml) 97,00
Włochy, wytrawne

Riesling Spatlese alko. 9,0%
(125ml) 23,00 / (750ml) 105,00
Niemcy, słodkie

CZERWONE

Wino domu Merlot alko. 12,0%
(125ml) 16,00 / (500ml) 55,00 / (1L) 99,00

Nero d'Avola - Shiraz IGT Pasqua Organic, Terre Siciliane alko. 13,0%
(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00
Włochy, wytrawne

Lapaccio Primitivo
Salento IGT alko. 13,5%
(125ml) 25,00 / (750ml) 120,00
Włochy, wytrawne

Barbera D'asti DOCG alko. 13,0%
(750ml) 125,00
Włochy, wytrawne

MUSUJĄCE

Prosecco DOC Extra Dry alko. 11,0%
(125ml) 20,00 / (500ml) 59,00 / (750ml) 95,00
Półwytrawne

Frizzante alko. 10,5%
(125ml) 16,00 / (500ml) 55,00 / (1l) 99,00
Wytrawne

The Bench Chardonnay alko. 0,0%
(125ml) 16,00 / (750ml) 85,00
Bezalkoholowe, białe, półsłodkie

WINO
CZERWONE
MUSUJĄCE
SECO
WINO
BIAŁE
PIWO

PIWO



Żywiec lager beczka alko. 5,5%
(300ml) 16,00
(500ml) 18,00

BIAŁE

Żywiec Białe Pszeniczne alko. 4,9%
(500ml) 20,00



Żywiec bezalkoholowe
(330ml) 16,00



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



Żywiec 0,0%
(500ml) 18,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Warka alko. 5,2%
(500ml) 17,00



Heineken alko. 5,0%
(330ml) 18,00



Piwo Rzemieśnicze z Browaru Zamkowego Cieszyn
(500ml) 24,00
(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

**DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB
DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ**

ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ
ODMOWY PODZIAŁU RACHUNKU



OLIWA PAR
PARMEZAN
PIZZA BAZY
CONE
GATONI
CALZO
O PIZZA
ENNE PAS
POMIDO
PARMEZAN
BAZYLIA MAK