

Ci riposiamo la Domenica sera e il lunedì tutto il giorno (escluso Fiere e Festività)

We are closed on Sunday evenings and all Mondays (excluding fairs and holidays)

www.lafabbreriaristorante.com

ristorantelafabbreria@gmail.com

Tel. 051500709

ALLERGENI ALIMENTARI



























SO₂

Menu Tradizionale

Gli Antipasti

Il nostro tagliere di salumi tradizionali con squacquerone e piccole crescentine	€14
Our cold cuts platter with traditional cured meats, squaquerone cheese and little "crescentine" (
Il Culatello di Zibello dell'antica corte pallavicina con ricci di burro e pane caldo	€16
The Zibello ham with butter curls and toasted bread 😻 偷 🧐	
I Prímí	
Il Tortellino in brodo 🕸 🕦 👚 💿	€18
Tortellini (small fresh pasta with meat filling) in broth	
Il Passatello con culatello croccante, crema allo zafferano e granella di pistacchi	€18
The "Passatello" with crispy Zibello ham, saffron cream and pistachio grains 🍪 🕦 🌚 💿)
La Tagliatella alla Bolognese 🏵 🏶 💿 💿	€14
Tagliatelle (type of long fresh pasta) with traditional meat sauce	
La Gramigna verde con ragù dí salsíccia 😻 🕦 👚 💿 🐵	€13
Our green Gramigna (type of short curl fresh pasta) with sausage sauce	
Le nostre Caramelle al ragù d'anatra 😻 🕦 ී 💿 🖘	€20
Our "Caramelle" (type of pasta as a form like a candy, filled with meat) with duck sauce	
I Tortelloni di ricotta con crema di parmiggiano e noci 🚱 底 🌚 💿	€16
Tortelloni (pasta filled with ricotta cheese) with parmesan cream and nuts	
Per I Celiaci: Tagliatelle/Pennette/Gnocchi con condimento a piacere €in base condimen	
For celiacs: Tagliatelle/Pennette/Gnocchi with seasoning to taste €based on the seas	oning

I símboli indicatí corrispondono agli allergeni presenti nei piatti. Vedi ultima menu

The symbols below the price correspond to the allergens present in the dishes. See on the menu back

Menu Tradizionale

1 Secondi

La Tagliata di manzo al rosmarino e sale grosso profumato The sliced beef with rosemary and aromatic coarse salt	€20
Il Fritto misto dolce e salato della Fabbreria 😻 🛈 💿 🐵 Our sweet ad savory fried mixed	€25
La Cotoletta alla Bolognese 😻 🛈 🕭 🌀 Our cutlet with prosciutto ham, parmesan cheese and roast sauce	€18
La Costoletta d'agnello scottadito Grilled Lamb chop	€22
I Filettini di maiale al pepe verde 😻 🛈 🏵 🏵 🗐	€18
Il Filetto di manzo alla griglia o salsato a piacere 😵 🕦 🐧 🚱 🚳 Grilled beef fillet or with sauce	€28
La Battuta di Fassona piemontese alla moda tartare 😻 🏵 🐧 💿 🐵 Beef tartare	€25

Mare...Mare...

Chí ben comincia...

Sulla soglia del mare 🌘 🚱 😵 🧐				
(ínsalata dí polpo, gamberone al sale, crudo dí mare, guazzetto dí moscardíní)				
Posso farti una battuta di gambero! 🕦 😵 🏵 👀	€18			
(Carpaccio di gamberoni, burrata e crumble di olive)				
Di di mantini				
Di che pasta siamo fatti				
Lo spaghetto nasce riccio 🗨 🚱 🕦 🚱 👀	€26			
(Spaghettí ai rícci di mare)				
Eravamo quattro gnocchí al mar 🕦 🏶 🚱 🚳	€24			
(Gnocchí di patate al sugo di crostacei)				
Non síamo secondí a nessuno				
Le cinque P: polpo, pancetta, patate, provola, paprika 👁 🛈 🗐	€24			
(Polpo e patate cotto al forno)				
E' buono anche frítto íl baccalà! 🏵 🖲 🗐 (Baccalà in tempura servito con una maionese alla salvia)	€22			
(Duccina in tempura servito con una maionese ana satvia)				

Menu Tradizionale

I contorní

Patate al forno			€6
Roasted potatoes			
Classia			
Cicoria ripassata			€6
Sautèed chicory			
Patate fritte cacio e pe	ере 🚯 🕦		€6
French fries with pecorino			
Verdure alla griglia			€7
Grílled vegetables			
	е р	er finire	
	*		
Dolcí al carrello	Desserts		€6/8 s.q.
Gelato alla crema 🕦	Ice cream		€7
Sorbetto al límone	Lemon sorbet		€5
Caffè	Coffee		€2
Pane e coperto 😻	Cover charge		€3

Frozen products could be used in all dishes

In tutti piatti si potrebbero utilizzare prodotti congelati.