

PIZZERIA FABBRICA® —•— CON CUCINA —•—

LE PIZZE

CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA A RICHIESTA € 4,00 / EXTRA BUFALA MOZZARELLA CHEESE UPON REQUEST € 4,00

MARINARA SALSA DI POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO, BASILICO tomato sauce, garlic, oregano, oil, basil	€ 6,50
MARGHERITA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO tomato sauce, fiordilatte, basil	€ 9,00
NAPOLI SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ACCIUGHE, ORIGANO tomato sauce, fiordilatte, anchovies, oregano	€ 10,00
DIABOLA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE tomato sauce, fiordilatte, spicy salami	€ 10,50
CALZONE NORMALE SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO tomato sauce, fiordilatte, ham	€ 10,50
PIZZA RICOTTA E SPINACI FIORDILATTE, SPINACI, GRANA E RICOTTA IN USCITA fiordilatte, spinach, grana cheese and ricotta on exit	€ 11,00
VEGETARIANA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, SPINACI* tomato sauce, fiordilatte, zucchini, aubergines, peppers, spinach*	€ 11,50
CAPRICCIOSA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, ORIGANO, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE tomato sauce, fiordilatte, mushrooms, ham, artichokes, oregano, capers, anchovies, olives	€ 13,00
LA PARMIGIANA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE, GRANA, BASILICO tomato sauce, fiordilatte, fried aubergines, grana cheese, basil	€ 11,50
TONNO E CIPOLLA SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, TONNO, CIPOLLA tomato sauce, fiordilatte, tuna, onions	€ 11,50
4 FORMAGGI FORMAGGI MISTI / MIXED CHEESES	€ 12,00
MARGHERITA GIALLA FIORDILATTE, POMODORINI GIALLI, GRANA IN COTTURA, BASILICO fiordilatte, yellow cherry tomatoes, grated parmesan during cooking, basil	€ 12,00
BISMARCK SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, UOVO tomato sauce, fiordilatte, cooked ham, egg	€ 12,00
AMBROGINA FIORDILATTE, ZOLA, SALSICCIA, SALAME MILANO fiordilatte, zola, sausages, Milano salami	€ 12,00
PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI broccoli, smoked cheese, sausage	€ 12,50
GHIOTTONA FIORDILATTE, PATATE AL FORNO, PANCETTA DI VARZI IN USCITA fiordilatte, baked potatoes, pancetta from Varzi	€ 13,00
CALABRESE PROVOLA, SALSA DI POMODORO, NDUJA, CIPOLLA ROSSA provola, tomato sauce, nduja, red onion	€ 13,00
BUFALINA SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO DI OLIVA tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, olive oil	€ 13,50
PIZZA MARIA POMODORO FRESCO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA fresh tomato, fiordilatte, raw ham, rocket salad	€ 14,00
CEGLIESE RICOTTA FORTE, CIPOLLA ROSSA, POMODORINI spicy ricotta cheese, red onion, cherry tomatoes	€ 11,00
SFIZIOSA PROVOLA, MORTADELLA, BURRATINA, GRANELLA DI PISTACCHIO provola cheese, mortadella, burrata, pistachio crumble	€ 14,00
EMIGRATA POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, BURRATINA, CAPOCOLLO tomato, fiordilatte, basil, burrata, capocollo	€ 14,00
RUSPANTE PROVOLA, PATATE AL FORNO, STRACCETTI DI POLLO GRIGLIATO, GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI PARMIGIANO provola cheese, roasted potatoes, grilled chicken strips, crispy guanciale, parmigiano cream	€ 14,00
BRIOSA FIORDILATTE, BRIE, POMODORINI ROSSI E GIALLI ARROSTITI, PANCETTA ALL'USCITA fiordilatte, brie, roasted red and yellow cherry tomatoes, pancetta added after baking	€ 14,00
AMERICANA POMODORO, FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE tomato, fiordilatte, wurstel, French fries	€ 12,00
CALZONE FARCITO POMODORO, FIORDILATTE, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO tomato, fiordilatte, artichokes, mushrooms, baked hama	€ 13,00

COPERTO € 1,50

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI PREGHIAMO DI RIVOLGERSI AL PERSONALE / For customers who are subject to food allergies and intolerances, please inform the staff

*ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI *Some products may be frozen

LE FOCACCE

CONTADINA POMODORI FRESCHI TRITATI, OLIO, ORIGANO, BASILICO
fresh chopped tomatoes, oil, oregano, basil

€ 7,00

FANTASIA POMODORI FRESCHI, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO
fresh tomatoes, rocket salad, raw ham

€ 13,00

PREMIATA PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA
raw ham, buffalo mozzarella

€ 14,00

LA NOSTRA CUCINA / OUR CUISINE

ANTIPASTI / STARTERS

BRUSCHETTA AL POMODORO

bruschetta with tomatoes

€ 8,00

BRUSCHETTA CON RICOTTA FORTE

bruschetta with spicy ricotta

€ 8,00

BRUSCHETTA AL LARDO

bruschetta with lard

€ 10,00

CROSTINO CON BURRO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

crostini with butter and Cantabrian anchovies

€ 12,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

eggplant Parmesan

€ 12,00

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

assorted cured meats and cheeses

€ 25,00

PRIMI / FIRST COURSES

ZUPPA DI CIPOLLA CON CROSTINI

onion soup with croutons

€ 15,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

€ 16,00

FETTUCCINE ALL'UOVO AL RAGÙ

egg fettuccine with ragù

€ 16,00

RISOTTO BARBERA E SALSICCIA

barbera wine and sausage risotto

€ 18,00

SECONDI / SECOND COURSES

GALLETTO ALLA DIAVOLA (NON PICCANTE) CON VERDURE ALLA GRIGLIA

grilled young chicken (not spicy) with grilled vegetables

€ 22,00

TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA E GRANA

scottona steak with arugula and Parmesan

€ 24,00

COTOLETTA ALLA MILANESE (DI MAIALE) CON PATATE AL FORNO

breaded pork cutlet (Milanese style) with roasted potatoes

€ 25,00

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

grilled ribeye steak

€ 25,00

COTOLETTA ALLA MILANESE (DI VITELLO) CON PATATE

breaded beef cutlet (Milanese style) with potatoes

€ 35,00

PIATTI UNICI

PURÈ DI FAVE CON CIPOLLA CARAMELLATA E CICORIA D.O.P.	€ 15,00
<i>fava bean puree with caramelized onion and d.o.p. chicory</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO	€ 28,00
<i>saffron risotto with ossobuco</i>	
COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE (DI MAIALE) CON PATATE AL FORNO	€ 48,00
<i>elephant ear-style pork cutlet with roasted potatoes</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO	€ 7,00
<i>roasted potatoes</i>	
INSALATA MISTA	€ 7,00
<i>mixed salad</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7,00
<i>grilled vegetables</i>	
PATATINE FRITTE	€ 7,00
<i>french fries</i>	

LE NOSTRE INSALATONE OUR SALADS

TONNO (MISTICANZA, POMODORO, CIPOLLA, UOVO SODO, TONNO)	€ 12,00
<i>Tuna salad (mixed greens, tomato, onion, hard-boiled egg, tuna)</i>	
GRECA (MISTICANZA, POMODORINI, OLIVE, FETA, CETRIOLI)	€ 12,00
<i>Greek salad (mixed greens, cherry tomatoes, olives, feta, cucumbers)</i>	
CAPRESE (BUFALA, POMODORINI, BASILICO)	€ 12,00
<i>Caprese salad (buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)</i>	
CAESAR SALAD (MISTICANZA, POMODORINI, CROSTINI DI PANE, POLLO GRIGLIATO, SALSA CAESAR)	€ 14,00
<i>Caesar salad (mixed greens, cherry tomatoes, croutons, grilled chicken, caesar dressing)</i>	

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ	€ 7,00
CROSTATA DI MELE CON GELATO	€ 7,00
<i>apple tart with ice cream</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO	€ 7,00
<i>chocolate fondant with ice cream</i>	
PANNA COTTA (FRUTTI DI BOSCO, CARAMELLO, CIOCCOLATO)	€ 7,00
<i>Panna Cotta (with mixed berries, caramel, chocolate)</i>	

BIRRE PERONI ALLA SPINA / PERONI BEERS

(CRUDA, ROSSA, WEISS) / (raw, red, weiss)

PERONI CRUDA, ROSSA / PERONI RAW, RED

PICCOLA 20 cl / SMALL 20 cl	€ 4,00
MEDIA 40 cl / MEDIUM 40 cl	€ 6,00

PERONI WEISS

PICCOLA 20 cl / SMALL 20 cl	€ 5,00
MEDIA 40 cl / MEDIUM 40 cl	€ 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

MENABREA (33 cl)	€ 6,00
PERONI (33 cl)	€ 6,00

NASTRO AZZURRO ANALCOLICA (33 cl)	€ 6,00
<i>Nastro Azzurro non alcoholic (33 cl)</i>	
BIRRA RAFFO (33 cl) Non filtrata	€ 6,00

LE BIBITE / SOFT DRINKS BIBITE IN BOTTIGLIA / BOTTLED SOFT DRINKS

ACQUA LISCIA E GASSATA (75 cl)	€ 2,50
<i>Still water/sparklings water (75 cl)</i>	
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75	€ 4,00
ACQUA PANNA 0,75	€ 4,00
COCA-COLA, COCA ZERO IN BOTTIGLIA (33 cl)	€ 4,50

FANTA IN BOTTIGLIA (33 cl)	€ 4,50
SPRITE IN BOTTIGLIA (33 CL)	€ 4,50
THE AL LIMONE O PESCA DA 50 CL IN BOTTIGLIA	€ 4,50
<i>Lemon or peach tea</i>	
PANASCÈ (SPRITE, BIRRA CRUDA)	€ 8,00
<i>Sprite and raw beer</i>	

LIQUORI / LIQUORS

LIQUORI NAZIONALI <i>National liquors</i>	€ 5,00
GRAPPE SELEZIONATE <i>Selected grappas</i>	€ 7,00

LA CAFFETTERIA / COFFEE

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 2,00	CAFFÈ CORRETTO <i>Coffee with alcohol</i>	€ 3,00
GINSENG	€ 2,00	CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 4,00
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,00	TÈ <i>Tea</i>	€ 4,00
CAFFÈ D'ORZO <i>Barley coffee</i>	€ 2,00	CAMOMILLA <i>Chamomile</i>	€ 4,00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ	€ 10,00	AMERICANO <i>VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, SODA</i>	€ 10,00
		<i>red vermouth, bitter campari, soda</i>	
MOJITO <i>LIME, ZUCCHERO DI CANNA, RUM BIANCO, MENTA, SODA</i>	€ 10,00	NEGRONI <i>VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER, GIN</i>	€ 10,00
<i>lime, cane sugar, white rum, mint, soda</i>		<i>red vermouth, bitter campari, gin</i>	
GIN TONIC <i>GIN, ACQUA TONICA</i>	€ 10,00	HUGO <i>LIQUORE AL SAMBUCCO, MENTA, PROSECCO, LIME, SODA</i>	€ 10,00
<i>gin, tonic water</i>		<i>elderflower liqueur, mint, prosecco, lime, soda</i>	

VINI BIANCHI / WHITE WINES

PINOT GRIGIO <i>varie cantine</i>	€ 25,00
TRAMINER <i>varie cantine</i>	€ 25,00
SAUVIGNON <i>varie cantine</i>	€ 25,00
RIBOLLA GIALLA <i>varie cantine</i>	€ 25,00
CHARDONNAY CANTINA DI VINCHIO	€ 30,00
ARNEIS CANTINA DI VINCHIO	€ 30,00
ROSATO <i>varie cantine</i>	€ 25,00

VINI ROSSI / RED WINES

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE CANTINA DI VINCHIO	€ 25,00
BARBERA D'ASTI <i>varie cantine</i>	€ 25,00
BONARDA DEL PIEMONTE CANTINA VINCHIO VAGLIO	€ 25,00
MERLOT DEL FRIULI <i>varie cantine</i>	€ 25,00
REFOSCO DEL FRIULI <i>varie cantine</i>	€ 25,00
BARBERA TRE VESCOVI CANTINA VINCHIO VAGLIO	€ 30,00
NEBBIOLO DELLE LANGHE <i>varie cantine</i>	€ 30,00

VINI A CALICE / WINES BY THE GLASS

BARBERA D'ASTI	€ 6,00	BIANCO FRIZZANTE	€ 6,00
CHARDONNAY	€ 6,00	PROSECCO	€ 7,00

VINI SFUSI - ROSSO - BIANCO - BIANCO FRIZZANTE

VINO ROSSO ¼	€ 7,00	VINO BIANCO ¼	€ 7,00
VINO ROSSO ½	€ 9,00	VINO BIANCO ½	€ 9,00
VINO ROSSO 1 litro	€ 16,00	VINO BIANCO 1 litro	€ 16,00

SPUMANTI

MOSCATO D'ASTI	€ 25,00	ALTA LANGA <i>METODO CLASSICO CANTINA VINCHIO VAGLIO</i>	€ 30,00
PROSECCO <i>varie cantine</i>	€ 25,00	CASTEL DEL MAGO <i>(PINOT CHARDONNAY CANTINA VINCHIO VAGLIO)</i>	€ 30,00
RIBOLLA GIALLA <i>varie cantine</i>	€ 25,00		