

ANTIPASTI

Gnocchi maison frits À partager, mayonnaise au basilic et poivrons piquants	6,5-
Gnocchi frits sauce smoky cheddar Poitrine salée Maison Garcia, crème de cheddar fumée	7,5-
Frittatine ai formaggi Croquettes de pâtes au gorgonzola, mozzarella et parmesan, accompagnées de sauce BBQ maison	7,5-
Arancini à la truffe Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella Fior di Latte, chapelure aux corn-flakes et noisettes	9,5-
Just Burrata Pappa al pomodoro, tomates cerises confites et pain carasau	9,5-
Croque-monsieur truffe Pain brioché, béchamel à la truffe, jambon aux herbes, mozzarella	9,5-
Stracciatella à saucer Servie avec une focaccia, gremolata, poivre, huile d'olive, basilic et noisettes torréfiées	11-
Gravlax de saumon Sauce au citron et curcuma, grenade, focaccia maison	11-

SECONDI PIATTI

Verdure Burrata Salade, légumes marinés, Burrata, amandes grillées et pesto rosso	13,5-
Carpaccio de boeuf Rond de gîte tranché finement, grana padano, pesto alla genovese, pignons de pin, légumes marinés, frites maison et salade	13,5-
Ave Caesar Salade romaine, sauce caesar, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn-flakes et panko, oeuf dur, croûtons, grana padano, tomates datterino, ciboulette	16,5-
Gnocchi alla gricia Gnocchi maison, poitrine de porc grillée, sauce parmesan et poivre, mozzarella. Le tout gratiné au four à pizza et servi avec une salade	16,5-
Escalope de veau milanaise Taillée dans la noix, chapelure à la noisette, oignons frits et corn-flakes. Servie avec des linguine et une sauce tomate napolitaine	26-

MENU BAMBINO (POUR LES MOINS DE 12 ANS)		
Pizza jambon mozzarella	&	10-
ou Pâtes au jambon		

PRIMA
FABBRICA

SCANNEZ-MOI
(Boissons, actus & traduction)



PASTA

LE CONSEIL DU CHEF :
AJOUTEZ DU JAMBON AUX HERBES OU DU SPECK POUR 3€
OU UNE BURRATA POUR 5€

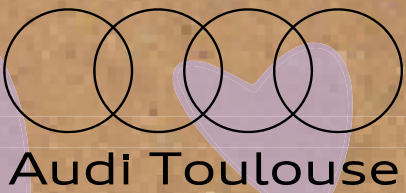
Linguine alla bolognese Grana padano, basilic et tomates rôties au four	13-
Country style rigatoni Crème de parmesan, brocolis, chair à saucisse et crumble de parmesan	14,5-
Rigatoni alla carbonara Guanciale, jaune d'oeuf, pecorino romano, poivre et copeaux de grana padano	14,5-
Pâtes à la truffe Crème de truffe noire, crème, grana padano, ciboulette	16-
La Lasagne qui déchire Boeuf, chair à saucisse, poitrine de porc salée, spianata romana, sauce tomate, provola fumée, mozzarella	18,5-

DOLCI

Café FabbriCA Accompagné d'un mini brownie aux noix de pécan et chantilly	4-
Pizzetta tressée au Nutella	7-
The Tiramisu !!!	7-
Crème brûlée à la pistache	7-
Snickers by Prima Entremet chocolat, cacahuètes et caramel, biscuit sablé	8-
Pornstar cookie, servi chaud et moelleux Pistoles de chocolat, noisettes et ganache chocolat blanc	8-
Café gourmand	8-
Affogato, l'autre café gourmand Glacé vanille, café espresso, praliné et chantilly	7-
Glace artisanale deux boules au choix Vanille, Café, Framboise, Fraise, Mangue, Noix de Coco, Citron, Chocolat	6-

PIZZE

Primargherita Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, Bufala, basilic, olives Taggiasche	12,5-
Regina Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, olives Taggiasche	13,5-
Red Hot Chili Biquette 🌶️ Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salame piccante, ricotta de brebis, oignons pickles	14,5-
Tartufata Mozzarella Fior di Latte, champignons, crème de truffe noire, grana padano, ciboulette	16-
La Carbonara Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, jaune d'oeuf, grana padano, pecorino romano	16,5-
Veggie lovers Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, artichauts frits, poivrons, courgettes, pesto rosso, mozzarella di Bufala, crème de balsamique	16,5-
Bye-Bye American Dream Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, boeuf haché, cheddar affiné, oignons rouges, persil haché	17-
Ô mon cochon Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, champignons, roquette, poivre, Burrata entière	17,5-
La Materazzi Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, speck, Bufala, crème de balsamique, roquette, grana padano, tomates confites et pignons de pin	18-
Cinque formaggi, quatre fromages +1 Crème, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, grana padano, ricotta de brebis, pecorino, poivre, ciboulette	18-
La Gustosa 🏆 Vainqueur Prima Challenge 2025 Mozzarella Fior di Latte, crème de pesto, guanciale, tomates cerises, noisettes, crème ricotta citron, miel et basilic	18-
La Reine des truffes Crème de truffe noire, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, grana padano, coeur de Burrata, ciboulette	19-



Prix nets - Service compris - Tous nos plats sont faits maison