

ANTIPASTI

Gnocchi maison frits	6,5-
A partager, mayonnaise au basilic et poivrons piquants	
Gnocchi frits sauce smoky cheddar	7,5-
Poitrine salée Maison Garcia, crème de cheddar fumée	
Frittatine ai formaggi	7,5-
Croquettes de pâtes au gorgonzola, mozzarella et parmesan, accompagnées de sauce BBQ maison	
Arancini à la truffe	9,5-
Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella Fior di Latte, chapelure aux corn-flakes et noisettes	
Just Burrata	9,5-
Pappa al pomodoro, tomates cerises confites et pain carasau	
Croque-monsieur truffe	9,5-
Pain brioché, béchamel à la truffe, jambon aux herbes, mozzarella	

Stracciatella à saucer	11-
Servie avec une focaccia, gremolata, poivre, huile d'olive, basilic et noisettes torréfiées	

Gravlax de saumon	11-
Sauce au citron et curcuma, grenade, focaccia maison	

SECONDI PIATTI

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

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

DOLCI

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

PIZZE

Primargherita	12,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, Bufala, basilic, olives Taggiasche	

Regina	13,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, olives Taggiasche	

Red Hot Chili Biquette	14,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, salame picante, ricotta de brebis, oignons pickles	

Tartufata	16-
Mozzarella Fior di Latte, champignons, crème de truffe noire, grana padano, ciboulette	

La Carbonara	16,5-
Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, jaune d'œuf, grana padano, pecorino romano	

Veggie lovers	16,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, artichauts frits, poivrons, courgettes, pesto rosso, mozzarella di Bufala, crème de balsamique	

Bye-Bye American Dream	17-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, boeuf haché, cheddar affiné, oignons rouges, persil haché	

Ô mon cochon	17,5-
Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, champignons, roquette, poivre, Burrata entière	

La Materazzi	18-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, speck, Bufala, crème de balsamique, roquette, grana padano, tomates confites et pignons de pin	

Cinque formaggi, quatre fromages +1	18-
Crème, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, grana padano, ricotta de brebis, pecorino, poivre, ciboulette	

La Gustosa	18-
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, cœur de Burrata, ciboulette	19-
Audi Toulouse	

Tous nos produits sont faits maison