



## *Benvenuto*

*a* Fabbrichetta é um espaço de cozinha tipicamente italiana com um toque especial da gastronomia portuguesa! Nasceu com o objetivo de oferecer ao amante da cozinha italiana de alta qualidade um conjunto de receitas extremamente saborosas, cujo processo de fabrico (totalmente manual) tem como referência uma mistura de técnicas e tradições italianas antigas e contemporâneas, com uma adaptação, sempre que necessário, ao paladar local!


Os ingredientes são, na sua grande maioria, das mais variadas regiões italianas e a sua confeção combina as melhores práticas daquele país e do nosso, com a escolha dos seus melhores sabores.




[WWW.FABBRICHETTA.PT](http://WWW.FABBRICHETTA.PT)



## Antipasti

**COUVERT** {por pessoa}  | 2,50 €  
Pão, azeitonas, manteiga de alho, azeite virgem extra


**ANTIPASTO DE BERINGELA** | 4,00 €  
Preparado de beringela, acompanha com tostas aromáticas


**PÃO DE ALHO** {2 unidades} .....  
Simples {manteiga de alho} | 3,50 €  
Mozzarella {manteiga de alho, mozzarella fior di latte} | 3,80 €  
Mozzarella e peperoni {manteiga de alho, mozzarella fior di latte, peperoni}  | 4,20 €

### BRUSCHETTA

*Bruschetta tomate cherry* {2 unidades} | 4,90 €  
Mozzarella, tomate cherry, azeite virgem extra, manjeriço, orégãos

*Bruschetta funghi* {2 unidades} | 4,90 €  
Mozzarella, cogumelos salteados {cogumelos Paris e shimeji}, orégãos, azeite de trufa

*Bruschetta de linguiça* {2 unidades} | 4,90 €  
Mozzarella, linguiça fresca/fumada, peperoni {salame picante}, molho de francesinha 

*Mix Bruschetta* {2 + 2 + 2 unidades}  | 11,90 €  
Bruschetta tomate cherry + Bruschetta funghi + Bruschetta linguiça

**CARPACCIO** | 9,90 €  
Carpaccio de novilho, rúcula, parmigiano reggiano ralado, tomate cherry, azeitonas, azeite virgem extra, creme de vinagre balsâmico de Modena, pão

 Picante

 Muito Picante

 Número de Pessoas

2



## CROSTINI

### *Crostini de peperoni*

Mozzarella fior di latte, peperoni {salame picante}, parmigiano reggiano, azeite de alho ☺

| 5,90 €

### *Crostini de anchovas*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchovas, tomate cherry, manjeriçã, azeite virgem extra

| 4,90 €

## FUSILLIS DI MOZZARELLA {4 unidades}

Bastões de massa recheados com mozzarella fior di latte acompanhados com molho de maionese de alho {picante opcional\*}

| 4,50 €

\* 4,60 €

## ARANCINI

### *Arancini de bolonhesa* {2 unidades}

Croquetes de risotto de parmigiano reggiano com recheio de carne/ragu bolonhesa, molho agridoce

| 5,90 €

### *Arancini de salmão* {2 unidades}

Croquetes de risotto de salmão, maionese de alho

| 6,90 €

### *Arancini de funghi* {2 unidades}

Croquetes de risotto de cogumelos salteados, azeite de trufa

| 6,90 €

### *Mix Arancini* {2 + 2 + 2 unidades} 👤👤👤

Arancini de bolonhesa + Arancini de salmão + Arancini de funghi

| 13,90 €

## BURRATA AL PESTO DE MANJERICÃO

Burrata, pesto caseiro, tomate confitado, parmigiano reggiano, azeite virgem extra, tostas

| 10,90 €



## Insalata

### *Siciliana*

Rúcula, tomate cherry, anchovas, azeitonas, cogumelos Paris, azeite virgem extra

| 4,90 €

### *Caprese*

Mozzarella fior di latte, tomate cherry, manjerição, azeite virgem extra, orégãos

| 5,90 €

## Pasta

### *Bolonhesa*

Spaghetti, ragu de carne, tomate cherry, parmigiano reggiano

| 12,90 €

### *Carbonara tradicional*

Fettuccine, guanciale, gema de ovo, parmigiano reggiano, pimenta preta

| 13,90 €

### *Carbonara*

Fettuccine, guanciale, natas, parmigiano reggiano, pimenta preta

| 12,90 €

### *Putanesca*

Spaghetti, pomodoro, anchovas, alcaparras, azeitonas

| 11,90 €

### *Frutti di mare*

Spaghetti, frutos do mar {marisco}, tomate cherry

| 13,90 €

### *Pesto*

Penne com pesto caseiro, frutos secos, manjerição

| 12,90 €

### *Pasta alla forma*

Spaghetti apurado numa forma de grana padano, presunto Parma, molho de natas com cogumelos porcini, azeite de trufa

| 17,90 €

### *Funghi porcini*

Penne, natas, cogumelos porcini, azeite de trufa

| 14,90 €



## Risotto

### *Funghi porcini*

Parmigiano reggiano, natas, cogumelos porcini, azeite de trufa

| 14,90 €

### *Frutti di mare*

Parmigiano reggiano, tomate cherry, frutos do mar, salsa

| 14,90 €

### *Camarão*

Parmigiano reggiano, camarão, tomate cherry

| 14,90 €

### *Caprese*

Parmigiano reggiano, tomate cherry, burrata, manjeriço

| 13,90 €

### *Limão com presunto Parma*

Parmigiano reggiano, limão, presunto Parma

| 13,90 €

## Carne • Peixe

### *Filet mignon c/ gâteau de batata*

Carne de lombo grelhada, molho de mostarda, acompanha com gâteau de batata

| 17,90 €

### *Tórnado de lombo c/ risotto de gorgonzola*

Carne de lombo grelhada com crosta de parmesão, demi glace de cogumelos, acompanha com risotto de gorgonzola

| 18,90 €

### *Bife à Parmigiana c/ legumes salteados*

Bife de alcatra panado, pomodoro, mozzarella fior di latte, orégãos, acompanha com legumes salteados

| 15,90 €

### *Escalopes com risotto de açafreão*

Escalopes de alcatra grelhados, molho de ervas finas, acompanha com risotto de açafreão

| 14,90 €

### *Salmão grelhado*

Lombo de salmão grelhado, molho de alcaparras e cogumelos, acompanha com puré mousseline de batata

| 15,90 €

Todos os pratos de carne/peixe podem ser acompanhados com Fettuccine Alfredo (como alternativa).

## Outras iguarias

### LASANHA TRADICIONAL

| 13,50 €

### BERINGELA A PARMEGIANA

Beringela, pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano

| 13,50 €



## Pizzas

### PIZZA CON CARNE



∅ 28cm

#### *Prosciutto*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, fiambre

| 11,90 €

#### *Prosciutto arrosto speciale e funghi*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, mix de cogumelos, fiambre italiano especial

| 14,50 €

#### *Peperoni*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, peperoni italiano, queijo parmesão, manjeriçao fresco {extra picante} 🔥

| 13,50 €

#### *Diavola*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, chouriçao {extra picante} 🔥

| 12,90 €

#### *Bolognese*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, carne picada, queijo parmesão

| 12,90 €

#### *Carbonara*

Base de natas, mozzarella fior di latte, cogumelos Paris, bacon, cebola, ovo

| 12,90 €

#### *Capricciosa*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cogumelos Paris, fiambre, azeitonas, ovo, azeite de alho {virgem extra}

| 13,90 €

#### *Prosciutto crudo e rucola*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, rúcula, presunto Parma, tomate cherry, mozzarelline fresca, queijo parmesão lascado

| 14,90 €

#### *Julio Cesar*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, frango, rúcula, croutons, bacon, molho César

| 13,00 €

#### *4 Stagioni*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, azeitonas, alcaparras, tomate seco, peperoni, fiambre 🔥

| 13,50 €

🔥 Picante

🔥 Molto Picante

👤 Número de Pessoas

6



## PIZZA DI MARE



👤 ø 28cm

### *Ananas e gamberetti*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bacon, ananás, camarão salteado

| 15,50 €

### *Puttanesca*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchovas, azeitonas

| 13,50 €

### *Tonno*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, atum, cebola branca, azeitonas

| 12,90 €

### *Salmone*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cebola roxa, queijo Philadelphia, rúcula, salmão fumado, raspas de lima

| 14,90 €

## PIZZA CON VERDURE E FORMAGGIO



👤 ø 28cm

### *Margherita Rainha*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, queijo parmesão, manjericão

| 12,50 €

### *4 Formaggi*

Natas, mozzarella fior di latte, pecorino romano, gorgonzola, scarmoza

| 13,90 €

### *Funghi*

Base especial de natas negra, mozzarella fior di latte, cogumelos Paris, Portobello, setas, shimeji, queijo scarmoza, azeite trufado

| 13,90 €

### *Vegetariana*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cogumelos Paris, pimentos, beringela grelhada, cebola roxa, brócolos, azeitonas, queijo parmesão, azeite de alho {virgem extra}

| 13,90 €

### *Pesto*

Mozzarella fior di latte, fio de natas (pouca quantidade), tomate cherry, pesto caseiro, manjericão

| 13,50 €



## Pizzas

### CALZONE



∅ 28cm

#### *Classico*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cogumelos Paris, fiambre, azeitonas, gema de ovo, azeite de alho

| 13,50 €

#### *Spinaci e ricotta*

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, espinafres, queijo ricotta, cogumelos shimeji

| 14,90 €

### INGREDIENTES EXTRA <sup>⊕</sup>

#### GRUPO 1

Extra Mozzarella • Extra Molho de Tomate • Fiambre • Bacon  
Manjeriçã • Cogumelos Paris • Cebola Branca • Beringela  
Brócolos • Rúcula • Mix de Pimentos • Espinafres • Tomate Cherry  
Malagueta Vermelha • Ananás • Azeitonas • Ovo

| 1,60 €

#### GRUPO 2

Queijo Philadelphia • Queijo Mozzarelline • Queijo Scarmoza  
Peperoni • Cogumelos Portobello • Azeite de Alho • Frango  
Anchovas • Chourição Picante

| 2,00 €

#### GRUPO 3

Queijo Parmesão • Presunto Parma • Camarão • Salmão Fumado  
Azeite de Trufa • Carne Bolonhesa • Tomate Seco • Atum  
Fiambre Arrostado • Queijo Pecorino Romano

| 2,70 €

⊕ O cliente pode acrescentar no máximo 2 INGREDIENTES EXTRA nas nossas pizzas.





*a* Fabbrichetta oferece-lhe ainda as melhores e deliciosas sobremesas italianas. Todas elas confeccionadas por um pasteleiro profissional e de forma artesanal.

Poderá, assim, elevar os seus sentidos a um nível superior, enquanto temos o prazer da sua companhia em nossa casa!

## Sobremesas

SEMIFREDDO AL TORRONCINO	6,50 €
TIRAMISU	6,50 €
TARTE DE LIMÃO COM MERENGUE ITALIANO	6,50 €
CHEESECAKE DE FRUTOS SILVESTRES	5,90 €
FUSILLIS DE CHOCOLATE	4,50 €
PIZZA DE NUTELLA	12,50 €
GELADOS ARTESANAIS FINI	3,90 €



## Bebidas

### APERITIVOS • DIGESTIVOS

Aperol Spritz	7,90 €
Vinho do Porto	5,90 €
Limoncello	3,90 €
Aguardente   CRF	4,50 €
Whisky	6,90 €
Licor Beirão	3,90 €

### CERVEJAS E CIDRAS

Fino {20cl}	1,90 €
Super Bock {33cl}	1,90 €
Super Bock Stout {33cl}	1,90 €
Super Bock sem álcool {33cl}	1,90 €
Moretti {33cl}	3,50 €
Somersby {33cl}	2,90 €
Apple   Blackberry	

### VINHOS

Vinho Maduro Tinto da casa Quinta da Carregosa {copo*   garrafa 75cl}	11,90 €
Vinho Maduro Tinto Novas Rotas {garrafa 75cl}	15,90 €
Vinho Maduro Tinto Novas Rotas Reserva {garrafa 75cl}	20,90 €
Vinho Maduro Tinto Barolo {garrafa 75cl}	34,00 €
Vinho Maduro Branco da casa Quinta da Carregosa {copo*   garrafa 75cl}	11,90 €
Vinho Maduro Branco Novas Rotas {garrafa 75cl}	15,90 €
Lambrusco Rosé   Tinto {garrafa 75cl}	9,90 €
Proseco meio seco {garrafa 75cl}	19,00 €
Proseco bruto {garrafa 75cl}	27,00 €

\* 4,00 €



## SANGRIA {1L}

| 13,50 €

## LIMONADAS

Limonada limão c/ hortelã

| 2,90 €

Limonada do dia

| 3,00 €

## ÁGUAS

Água sem gás {50cl}

| 1,50 €

Água com gás Pedras {25cl}

| 1,90 €

Água com gás Pellegrini {75cl}

| 3,50 €

## REFRIGERANTES

Coca-Cola {33cl}

| 1,90 €

Coca-Cola zero {33cl}

| 1,90 €

Sprite {33cl}

| 1,90 €

Fanta laranja {33cl}

| 1,90 €

Nestea {33cl}

| 1,90 €

Limão | Pêssego | Manga e Ananás

## CAFETARIA

Café | Descafeinado

| 1,10 €

 Preço em euros | IVA incluído à taxa legal em vigor.



**FABBRICHETTA**

© 2022 Fabbrichetta. Todos os Direitos Reservados.