# PRIMA FABBRICA

15 place Saint-Georges
31000 Toulouse
Tel : 05 31 48 61 28

# ANTIPASTI

**Gnocchi maison frits** 6,5-
À partager, mayonnaise au basilic et poivrons piquants

**Boulettes della Mamma** 8-
Boulettes de boeuf préparées au grana padano, oeuf, ail, oignon et basilic.
Sauce tomate napolitaine

**Just Burrata** 8,5-
Pesto de pistache, tuile au parmesan et origan, tomates cerises confites

**Arancini à la truffe** 9,5-
Croquettes de risotto à la truffe et mozzarella Fior di Latte, chapelure aux corn-flakes et noisettes

**Croque-monsieur truffe** 9,5-
Béchamel à la truffe, jambon aux herbes et mozzarella

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

**Carpaccio de boeuf façon tagliata** 11-
Coeur de rumsteck tranché finement, parmesan AOP 18 mois, huile d'olive extra vierge,
tomates cerises confites et mayonnaise à l'ail noir

# SECONDI PIATTI

**Verdure Burrata** 13,5-
Salade, légumes marinés, burrata, amandes grillées, tuile au parmesan et origan, pesto alla trapanese

**Panuozzo** 15,5-
Sandwich chaud napolitain fait de pâte à pizza. Pesto verde, bresaola, stracciatella,
épinards sautés à l'ail, roquette et courgette marinée. Servi avec une salade

**Ave Caesar** 16,5-
Salade romaine, sauce caesar, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn-flakes et flocons d'avoine,
oeuf dur, croûtons, grana padano, tomates cerises, 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

**Tartare de thon** 19-
Thon albacore, sauce vierge au poivron, vinaigrette au yuzu, chantilly au mascarpone,
pain carasau et frites maison

**Escalope de veau milanaise** 26-
Taillée dans la noix, chapelure à la noisette, oignons frits et corn-flakes.
Servie avec linguine et une sauce tomate napolitaine

# PASTA

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

**Linguine aux boulettes della Mamma** 16-
Sauce tomate napolitaine, boulettes de boeuf maison, grana padano, basilic

**Pâtes à la truffe** 16-
Crème de truffe noire, mascarpone, grana padano et ciboulette

**Pesto forever** 17,5-
Le vrai pesto alla genovese, coeur de burrata, pignons de pin, grana padano

**Lasagne de Fab'** 18,5-
Lasagne au boeuf, poitrine de porc salée et pancetta arrotolata. Provola fumée, mozzarella,
crème de parmesan, pesto verde et sauce tomate napolitaine. Le tout snacké puis gratiné au parmesan.
Servi avec une salade

# PIZZE

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

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

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

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

**La Camembert di Bufala** 16,5-
Crème, camembert di Bufala, pancetta de porc, figues moelleuses, miel, roquette

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

**Veggie Lovers** 16,5-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, aubergine frite, poivron, courgette, pesto alla trapanese, stracciatella, pickles d'oignons

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

**Pulled pork party** 17-
Tomates San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, pulled pork maison, cheddar affiné, sauce barbecue, oignons rouges

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

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

**La Reine des truffes** 19-
Crème de truffe noire, mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon aux herbes, grana padano, coeur de burrata, ciboulette

# DOLCI

**Café Fabbrica** 4-
Accompagné d'un mini cannolo chocolat, mascarpone, noisettes et chantilly

**Pizzetta tressée au Nutella** 7-

**The Tiramisu !!!** 7-

**Mousse au chocolat** 8-
Streusel au cacao et tuile de gianduja blanc

**Cheesecake aux fruits rouges** 8-
Biscuit spéculos, cream-cheese vanillé et coulis de fruits rouges

**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

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

# MENU BAMBINO

(POUR LES MOINS DE 12 ANS)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pizza jambon mozzarella<br>ou Pâtes au jambon ou poulet pané | & | 1 boule de glace | 10- |

NOUS SUIVRE

@prima.family
@prima.family
Prima Family
Prima Family

SCANNEZ-MOI

(Boissons, actus & traduction)