

FABBRICHETTA



R. da Bélgica 2828,
4400-049 Vila Nova de Gaia
Portugal



22 781 0209
www.fabbrichetta.pt
geral@fabbrichetta.pt

PIZZERIA & RISTORANTE





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. Orgulhamo-nos de utilizar ingredientes de qualidade superior, provenientes das mais variadas regiões italianas, cuidadosamente selecionados para garantir o verdadeiro sabor da Itália em cada prato. A nossa abordagem à confeção dos alimentos combina as melhores práticas de ambos os países, resultando numa combinação perfeita de sabores e texturas que certamente irão surpreender e encantar os nossos clientes.



PASTAS

As nossas massas são preparadas com ingredientes frescos e autênticos, trazendo até si o verdadeiro sabor de Itália. Delicie-se com a nossa deliciosa massa al dente, acompanhada de molhos diversos, ricos e reconfortantes. Uma verdadeira ode à tradição italiana!



PIZZAS

Cada pizza é cuidadosamente preparada com uma base de massa crocante, regada com molho de tomate fresco e coberta com os mais finos ingredientes, desde a mozzarella de qualidade superior até aos aromáticos orégãos. É uma obra-prima artesanal, refletindo a dedicação e paixão pela autêntica culinária italiana.

ENTRADAS

COUVERT 3€

Pão, Azeitonas, Manteiga de Alho, Azeite Extra Virgem

PÃO DE ALHO SIMPLES 4€

Manteiga de Alho

PÃO DE ALHO MOZZARELLA 5€

Manteiga de Alho, Mozzarella Fior di Latte

PÃO DE ALHO MOZZARELLA E PEPERONI 6€

Manteiga de Alho, Mozzarella Fior di Latte, Peperoni

BRUSCHETTA TOMATE CHERRY 6€

{2 unidades}

Mozzarella, Tomate Cherry, Azeite Virgem Extra, Manjeriçao, Orégãos

BRUSCHETTA FUNGHI 6,5€

{2 unidades}

Mozzarella, Cogumelos Salteados, Orégãos, Azeite de Trufa

CROSTINI PEPERONI 7€

Mozzarella Fior di Latte, Peperoni {salame picante}, Parmigiano Reggiano, Azeite de Alho

INSALATA CAPRESE 7€

Mozzarella Fior di Latte, Tomate Cherry, Manjeriçao, Azeite Virgem Extra, Orégãos

CROSTINI SALMÃO 9€

Mozzarella Fior di Latte, Molho Pomodoro, Rúcula, Vinagre/Crema Balsâmico, Azeite Virgem Extra, Salmão Fumado, Tomate Cherry, Mozzarelline Fresca, Raspas de Limão

BURRATA AL PESTO DE MANJERICÃO 9,5€

Burrata, Pesto Caseiro, Tomate Confitado, Parmigiano Reggiano, Azeite Virgem Extra, Nozes, Tostas Aromáticas

CARPACCIO 13€

Novilho



BRUSCHETTA

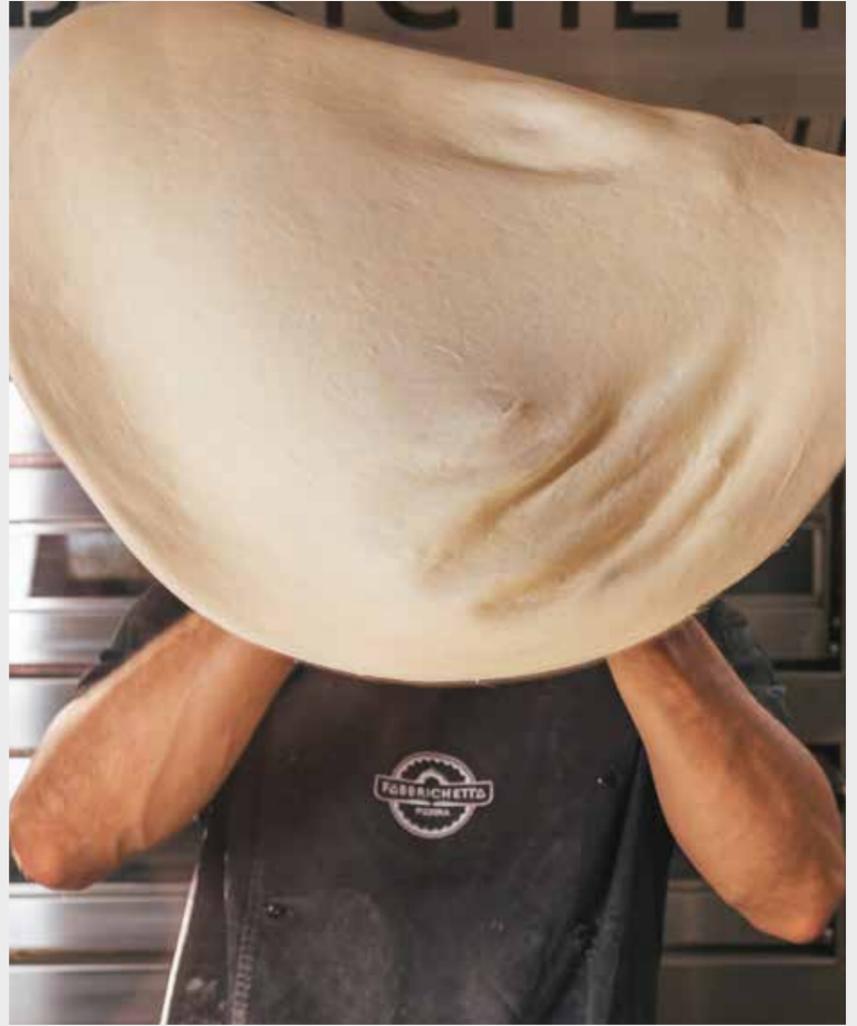
TOMATE CHERRY

Mozzarella, Tomate Cherry, Azeite
Virgem Extra, Manjericão, Orégãos



O TRABALHO MANUAL REVELA A ESSÊNCIA DA AUTENTICIDADE





PIZZA DI MARÉ


28cm

ANANAS E GAMBERETTI

19€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Bacon, Ananás, Camarão Salteado

PUTTANESCA

14,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Anchovas, Azeitonas

TONNO

14,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Atum, Cebola Branca, Azeitonas

SALMONE

18,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Cebola Roxa, Queijo Philadelphia, Rúcula, Salmão Fumado, Raspas De Limão



Parte dos nossos produtos são finalizados com orégãos em folha.
O cliente pode pedir a sua exclusão





PIZZA

Cada pizza é uma obra-prima artesanal, refletindo a dedicação e paixão pela autêntica culinária italiana

PIZZA CON VERDURE E FORMAGGIO

28cm

MARGHERITA RAINHA

15,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano, Manjericão

PESTO

15,5€

Mozzarella Fior Di Latte, Fio de Natas, Tomate Cherry, Pesto Caseiro, Manjericão

VEGETARIANA

16,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos Paris, Pimentos, Beringela Grelhada, Cebola Roxa, Brócolos, Azeitonas, Parmigiano Reggiano, Azeite De Alho {Virgem Extra}

4 FORMAGGI

16,5€

Natas, Mozzarella Fior Di Latte, Pecorino Romano, Gorgonzola

FUNGHI

17,5€

Base Especial De Natas Negra, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos Paris, Portobello, Setas, Shimeji, Queijo Scarmoza, Azeite Trufado

BURRATA AL PESTO

17,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos com Molho de Redução de Soja, Rúcula, Tomate Cherry, Burrata, Molho Pesto Caseiro e Nozes

SPINACI E RICOTTA CALZONE

19€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Espinafres, Queijo Ricotta, Cogumelos Shimeji

⚙️ Parte dos nossos produtos são finalizados com orégãos em folha.
O cliente pode pedir a sua exclusão



PIZZA CON CARNE

28cm

PROSCIUTTO

13,8€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Fiambre

PROSCIUTTO ARROSTO SPECIALE E FUNGHI

18,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Mix De Cogumelos, Fiambre Italiano Especial

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

18,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Rúcula, Presunto Parma, Tomate Cherry, Mozzarelline Fresca, Parmigiano Reggiano Lascado

PEPERONI 🌶️

15,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Peperoni Italiano, Parmigiano Reggiano, Manjericão Fresco {Extra Picante}

DIAVOLA 🌶️

15,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Chourição {Extra Picante}

28cm

BOLOGNESE

14,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Ragu de Vitela, Parmigiano Reggiano

CARBONARA

14,5€

Base De Natas, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos Paris, Bacon, Pancetta, Cebola, Ovo

CAPRICCIOSA

16,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos Paris, Fiambre, Azeitonas, Ovo, Azeite De Alho {Virgem Extra}

4 STAGIONI 🍷

14,5€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Azeitonas, Alcaparras, Tomate Seco, Peperoni, Fiambre

CLASSICO CALZONE

19€

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Cogumelos Paris, Fiambre, Azeitonas, Gema de Ovo e Azeite de Alho

⚙️ Parte dos nossos produtos são finalizados com orégãos em folha. O cliente pode pedir a sua exclusão



Todos os pratos da nossa ementa contém/podem conter:



Glutén



Soja



Amendoim



Nozes



Ovo



Derivados
de Leite

INGREDIENTES EXTRAS

GRUPO 1

2€

Extra Mozzarella • Extra Molho de Tomate • Fiambre • Bacon
Manjericão • Cogumelos Paris • Cebolas Branca • Beringela
Brócolos • Rúcula • Mix de Pimentos • Espinafres • Tomate Cherry
Malagueta Vermelha • Ananás • Azeitonas • Ovo • Azeite de Triufa

GRUPO 2

3€

Queijo Philadelphia • Queijo Mozzarelline • Peperoni
Azeite de Alho • Anchovas • Chourição Picante • Molho Pesto Caseiro

GRUPO 3

3€

Parmigiano Reggiano • Presunto Parma • Camarão • Salmão Fumado
Carne Bolonhesa • Tomate Seco • Atum • Fiambre Arrostado
Pecorino Romano • Frango



BRICHETTA
RISTORANTE
& PIZZERIA



RAVIOLI

Um encontro perfeito: Ravioli e uma seleção de vinhos finos - uma combinação celestial para os amantes da boa mesa e dos prazeres da vida.



PASTA FRESCA ITALIANA

**PESTO COM
BURRATA** **14€**

Penne com Pesto Caseiro, Frutos Secos, Manjeriçao, Tomate Cherry e Burrata

**CARBONARA
TRADICIONAL** **15€**

Spaghetti, Pancetta, Gema de Ovo, Parmigiano Reggiano, Pimenta Preta

BOLOGNESE **16€**

Spaghetti, Ragu de Vitela, Tomate Cherry, Parmigiano Reggiano

**NERO DE
CAMARÃO** **19€**

Linguine Nero, Camarão, Tomate Cherry, Salsa

RAVIOLI **19€**

Espinafres, Ricotta (com molho pomodoro), Pesto

PASTA ALLA FORMA **20€**
(FUNGHI PORCINI)

Spaghetti Apurado numa forma de Granapadano, Presunto Parma, Molho de Natas com Cogumelos Funghi Porcini, Azeite De Trufa

PASTA AO FORNO **28€**

Para partilhar

RISOTTO



CAPRESE**17€**

Parmigiano Reggiano, Tomate Cherry, Burrata, Manjericão

**LIMÃO COM PRESUNTO
PARMA E AÇAFRÃO****17€**

Parmigiano Reggiano, Limão, Presunto Parma, Salsa

FUNGHI PORCINI**18€**

Parmigiano Reggiano, Cogumelos {Paris, Funghi Porcini}, Azeite De Trufa

**CAMARÃO****19€**

Parmigiano Reggiano, Camarão, Tomate Cherry

TORNEDÓ DE LOMBO**20€**

Carne de Lombo Grelhada com Crosta de Parmigiano Reggiano, Demi Glace com Cogumelos, acompanha Risotto de Gorgonzola

**OUTRAS
IGUARIAS****BIFE À PARMEGIANA****17€**

Bife de Alcatra Panado, Pomodoro, Mozzarella Fior Di Latte, Orégãos, acompanha com Spaghetti Alfredo ou Legumes Salteados

**LASANHA
TRADICIONAL****19€**

SOBREMESAS

GELADO ARTESANAL 1 BOLA	4€
{manga lima coco menta & chocolate}	
PANACOTA	4€
TARTE DE LIMÃO COM MERENGUE	5€
CHEESECAKE	5€
Frutos Silvestres Maracujá	
FUSILLIS DE CHOCOLATE	6€
TIRAMISÙ	6,5€
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	7€
PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE	5€
Com Bola de Gelado Artesanal	
PIZZA DE NUTELLA	13,5€



PIZZA DE NUTELLA



FABBRICHETTA

© 2024 Fabbrichetta. Todos os Direitos Reservados.