

Fabula  
· BISTROT ·





*S*tavamo cercando le parole per descrivere Fabula Bistrot ma ci siamo resi conto che, per raccontare le emozioni, le parole non sono mai abbastanza.

**Fabula Bistrot non è solo un Ristorante, Pizzeria, Sala Bimbi e Bar.**

Fabula è un sogno realizzato.  
È la nostra passione e il nostro amore che da una favola diventa realtà.

Vedete quello che c'è intorno a voi?  
I tavoli, le sedie, i lampadari? Ecco.  
Pensate alle ore passate nei Mercatini a cercare oggetti usati a cui ridare un'anima, alle ore passate a scartavetrare e a ridipingere. Ad allestire, cucire e ricreare.  
Tutto con le nostre mani.

**FABULA, PER NOI, È UN'EMOZIONE  
SCRITTA D'AMORE, SPERANZA E  
PASSIONE CHE ABBIAMO VOLUTO  
FORTEMENTE CONDIVIDERE.**

Ci auguriamo che possiate vivere con gioia anche voi un pezzo della nostra Fabula!

*Francesco & Stefania*



# SFIZIOSITÀ



## LA TRADIZIONALE 'NDUJA CALABRESE

con crostini di pane

8.50

## PATATE RUSTICHE

Cacio e Peperoncino +1.00

Fonduta di Formaggi e Tartufo Nero +1.50

4.50

## PATATINE FRITTE\*

Porzione XL + 1.50

3.50



## "PURPETTE" DI CALABRIA

Il nostro mix di Polpette  
di Melanzane e di Carne

6.50

## POLPETTE DI PATATE IN CROSTA

ripiene di caciocavallo silano e 'nduja / 3pz

6.00



# ANTIPASTI

**FLAN DI ZUCCA CON CRUDO  
ALLA BARESE SU FONDUTA  
DI CACIOCAVALLO  
SILANO DOP** 6.00

**TRIS DI CEREALI CON  
CAPONATA DI VERDURE E  
VELI DI SALMONE SELVAGGIO  
AFFUMICATO** 7.50

**CACIOCAVALLO SILANO DOP  
PIASTRATO** 9.50  
con Bacon Croccante su Salsa di Fichi e Zenzero

**BUFALINA IN CROSTA  
DI MANDORLA** 5.50  
su salsa alla 'nduja

**ANTIPASTO FABULA** 25.00

Degustazione dello chef con pietanze  
caldo/fredde di mare e di terra

CONS. 2 PAX

**GIUNCATINA CON  
CAPOCOLLO, POMODORO  
SECCO E ZUCCHINA FRITTA** 5.50

**POLPO ALLA LUCIANA  
RIVISITATO** 12.00

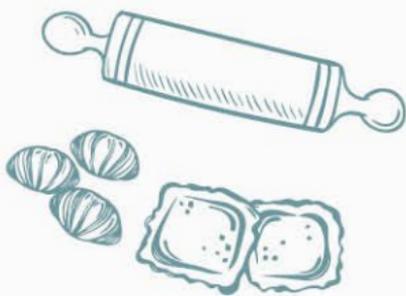
**SCAMORZIONE AFFUMMIFICATE  
LARDELLATE** 6.50

**TAGLIERE DI SALUMI  
E FORMAGGI** x2 15  
x4 28





# PRIMI PIATTI



**GNOCCHETTI CON CREMA  
DI SCAMPI, DATTERINO  
GIALLO, SALVIA**

16.50

---

**TROCCOLO CON GAMBERO  
ROSSO SU CREMA DI PISELLI,  
GOCCE DI BURRATA E  
ZESTE DI LIMONE**

16.50

---

**PACCHERO A MODO NOSTRO**

13

con Ragù di Salsiccia, Crumble di Olive Nere e Ricotta Marzotica

---

**CALAMARATA CON POLPO  
ALLA MEDITERRANEA**

14.50



**RAVIOLONE RIPIENO DI  
BURRATA CON FUNGHI  
PORCINI, DATTERINO GIALLO  
E SCAGLIE DI CACIOCAVALLO  
SILANO DOP**

15.00

---

**PACCHERO CON TONNO  
FRESCO, PESTO DI PISTACCHIO,  
POMODORO SECCO E  
STRACCIATELLA**

16



# SECONDI

## *Piatti*

**BACCALÀ IN TEMPURA** 15.50  
su Passatina di Zucca e riduzione al Vino Rosso

**TATAKI DI TONNO SCOTTATO** 15.50  
panato alle Erbe su Verdurine  
di Stagione e Datterino Giallo

**FILETTO DI ORATA** 15.50  
al Sentore di Liquirizia di Rossano su Crema di  
Friarielli, Broccolo saltato e Crumble di Olive  
Nere



**ENTRECOTÈ DI MANZO** 16.50  
**AL NATURALE**

**TAGLIATA DI MANZO** 14.50  
al naturale

**TAGLIATA DI MANZO** 16.50  
con Rucola, Pomodorini e  
Scaglie di Parmigiano Reggiano



# PIZZERIA



## ALICE

10.50

Polpa Di Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Datterino Giallo, Crudo di Parma, Basilico, Olio Evo



## ARCHIMEDE

11.00

Mozzarella Fior di Latte, Cipolla Rossa di Tropea IGP, Mozzarella Fumé, Crudo di Parma, Filetti di Pomodori Secchi, Basilico

## BUFALINA

7.50

Polpa di Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala Campana D.o.p., Basilico, Olio Extra Vergine D'Oliva

## CAPITAN AMERICA

7.50

Polpa di Pomodoro Bio, Mozzarella Fior di Latte, Wurstel e Patatine fritte\*

## CAPPUCETTO ROSSO

Salame piccante, Olive schiacciate, Olio extra vergine d'oliva, Mozzarella fior di latte, Basilico, Ricotta fresca

## CAPRICCIOSA

7.50

Funghi champignons, Polpa di pomodoro bio, Basilico, Spicchi di carciofini, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Olio extra vergine d'oliva

## CENERENTOLA

8.00

Mozzarella fior di latte, Basilico, Spicchi di carciofini, Crema di pecorino romano, Pancetta croccante

## GAMBADILEGNO

10.50

Mozzarella fior di latte, Cipolla rossa di tropea igp, Funghi porcini, Basilico, Patate 'mpacchiate

## HEIDI

8.50

Basilico, Datterino giallo, Mozzarella fior di latte, Mozzarella fumé, Speck, Olio extra vergine d'oliva



## IL GATTO CON GLI STIVALI

8.00

Polpa di pomodoro bio, Scaglie di parmigiano reggiano, Olio extra vergine d'oliva, Pomodorini ciliegino, Mozzarella fior di latte, Rucola



## I TRE PORCELLINI

8.00

Crema di pecorino romano, Scaglie di pecorino romano, Pancetta croccante, Basilico, Pepe nero, Mozzarella fior di latte

## LA CROCCANTE

4.00

Olio Extra Vergine di Oliva, Sale, Origano

## LA BELLA ADDORMENTATA NEL BOSCO

8.50

Mozzarella fumé, Pomodorini ciliegino, Salsiccia fresca, Basilico, Olive nere, Mozzarella fior di latte, Olio extra vergine d'oliva



**LA DIAVOLA** 7.00

Polpa di Pomodoro Bio, Mozzarella Fior di Latte, Salame Piccante, Peperoncino, Basilico e Olio Evo

**LA MARINARA** 4.50

Polpa di Pomodoro Bio, Aglio, Origano, Olio Extra Vergine D'oliva

**LA QUATTRO FORMAGGI** 7.50

Mozzarella Fior di Latte, Crema di Formaggi, Gorgonzola D.o.p., Parmigiano Reggiano, Basilico

**LA REGINA MARGHERITA** 5.00

Polpa di Pomodoro Bio, Mozzarella Fior di Latte, Basilico, Olio Extra Vergine d'Oлива

**LA ROMANA** 6.00

Polpa di Pomodoro Bio, Filetti di Acciughe, Origano, Capperi, Basilico e Olio Evo



**PETER PAN** 8.00

Olio extra vergine d'oliva, Crema di pistacchio di bronte, Mozzarella fior di latte, Basilico, Mortadella, Granella di pistacchi

**L'ORTOLANA** 7.50

Polpa di Pomodoro Bio, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Melanzane e Peperoni Arrostiti, Basilico e Olio Evo

**LUMIERE** 8.00

Mozzarella fior di latte, Basilico, Friarielli, Olio extra vergine d'oliva, Salsiccia fresca

**MALEFICA** 9.00

'Nduja calabrese, Basilico, Salmone smoked, Olio extra vergine d'oliva, Formaggio fresco

**MANGIAFUOCO** 10.50

Salsiccia fresca, 'nduja calabrese, Patate 'mpacchiuse, Funghi porcini, Mozzarella fior di latte



### **MASTRO GEPPETTO**

8.50

Mozzarella fumé, Mozzarella fior di latte, Pancetta croccante, Crema di zucca, Olio extra vergine d'oliva, Basilico

### **PENELOPE**

8.00

Mozzarella fior di latte, Basilico, Radicchio trevigiano, Olio extra vergine d'oliva, Gorgonzola d.o.p, Crema di zucca



### **PIMPA**

8.00

Pancetta, Basilico, Olio extra vergine d'oliva, Crema di zucca, Scaglie di pecorino romano

### **PINOCCHIO**

9.50

Olio extra vergine d'oliva, Speck, Pomodorini ciliegino, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P, Basilico, Pesto di Basilico

### **RE LEONE**

8.00

Salmone smoked, Formaggio fresco alle Erbe, Basilico, Prezzemolo

### **ROBIN HOOD**

8.00

Basilico, Olio extra vergine d'oliva, Datterino giallo e rosso, Mozzarella di bufala campana D.O.P

### **TRILLY**

9.50

Prosciutto crudo di parma, Mozzarella di bufala campana d.o.p, Rucola



# MENU BABY

**HAPPY CLUB** 7.00  
Cotoletta di Pollo, le Classiche Patatine fritte\* e Salsa Fabula

**HAPPY PIZZA** 7.00  
Baby Pizza Margherita, le Classiche Patatine fritte\* e Salsa Fabula

**ORECCHIETTE AL POMODORO** 6.50

**WURSTEL E PATATINE\*** 4.50

## CONTORNI

**PATATE AL FORNO** 4.50

**VERDURE GRIGLiate** 5.50  
(Peperoni, Melanzane, Zucchine)

## DESSERT

**CHEESE CAKE**  
Frutti di Bosco 4.00  
Caramello 4.00  
Cioccolato 4.00

**TIRAMISÙ** 4.00

**CROSTATA HOMEMADE** 4.00

**SBRICIOLONA FABULA MADE** 4.00

**TORTA HOMEMADE** 4.00





# BIBITE, BIRRE & SPRITZ

<b>4 LUPPOLI LAGER</b>	1 LT.	9.00
<b>4 LUPPOLI LAGER</b>	20 CL.	2.50
<b>4 LUPPOLI LAGER</b>	40 CL.	4.50
<b>6 LUPPOLI BOCK ROSSA</b>	1 LT.	12.50
<b>6 LUPPOLI BOCK ROSSA</b>	30 CL.	4.00
<b>ACQUA FRIZZANTE</b>		2.00
<b>ACQUA NATURALE</b>		2.00
<b>BIRRA 4 LUPPOLI</b>	4 LITRI	35.00
<b>BIRRA 6 LUPPOLI</b>	4 LITRI	45.00
<b>CAULIER - GLUTEN FREE</b>		4.00
<b>COCA COLA</b>		2.50
<b>COCA COLA ZERO</b>		2.50
<b>FANTA</b>		2.50
<b>APEROL SPRITZ</b>		5.00
<b>BEER SPRITZ</b>		5.00
<b>SPRITZ BIANCO</b>		5.00
<b>CAMPARI SPRITZ</b>		5.00



# VINI



<b>CALICE PROSECCO</b>	3.00
<b>CALICE ROSATO</b>	3.00
<b>CALICE ROSSO</b>	3.00
<b>CARDONE</b> "Prosit" Frizzante	16.00
<b>CHAMPAGNE</b> Verve Pelletier	45.00
<b>FRANCOIS MONTAND</b>	28.00
Méthode traditionnelle	
<b>PROSECCO DOC</b> Treviso	16.00
<b>SUSUMANIELLO</b> Antieri rosso	26.00
<b>VARVAGLIONE</b> - Moi Primitivo rosso	15.00
<b>VARVAGLIONE</b> - Moi Rosato	15.00
<b>VARVAGLIONE</b> "12eMezzo" Negroamaro	16.00
<b>VARVAGLIONE</b> "12eMezzo" Primitivo	16.00
<b>VERDECA</b>	15.00

## AMARI, DISTILLATI, CAFFÈ



<b>CAFFÈ</b>	1.00
<b>DECAFFEINATO</b>	1.00
<b>GRAPPA BARRICATA</b>	4.00
<b>GRAPPA BIANCA</b>	4.00
<b>JAGERMEISTER</b>	4.00
<b>JEFFERSON</b>	4.00
<b>LIMONCELLO</b>	4.00
<b>LIQUIRIZIA</b>	4.00
<b>LUCANO</b>	4.00
<b>SAINT JAMES</b>	4.00
<b>UNICUM</b>	4.00
<b>VECCHIO AMARO DEL CAPO</b>	4.00



# SALA Bimbi



***Da sempre i bambini  
sono il cuore  
pulsante della  
nostra favola.***

Noi amiamo coccolarli e  
creare sempre di più uno  
spazio adatto a loro.

Per questo all'interno  
del nostro Fabula Bistrot  
potete trovare una  
saletta dedicata  
ai più piccoli.

Qui un'educatrice  
professionista si prenderà  
cura dei vostri bambini,  
durante la cena, con  
attività ludiche e creative.

Costo del servizio: 5 €

Per maggiori informazioni chiedere al personale di Sala.

CONDIVIDI CON NOI  
LA TUA ESPERIENZA LIVE  
DA FABULA BISTROT



SEGUICI E TAGGACI  
NELLE TUE STORIE E NEI TUOI POST!

@FABULABISTROT





Boutique  
SOGNA CON FABULA

*Sogna con Fabula.  
il brand con l'anima dei sogni!*

Abbigliamento per Donne Sognatrici  
Coordinati Mamma/Figlia-o  
Capi Handmade - Accessori da sogno



Inquadra il  
QR Code e  
scopri l'offerta  
riservata a te!

Vieni a trovarci all'interno  
del Ristorante  
o visita il nostro sito web:  
[www.sognaconfabula.it](http://www.sognaconfabula.it)





[www.fabulabistrot.it](http://www.fabulabistrot.it)



Prezzi esposti in euro. È possibile consultare la tabella degli allergeni alla cassa. I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.