



FERMENTO

PIZZA • DRINK • FOOD

GENÜSSE AUS FRÜHEREN TAGEN...

MARGHERITA ^{1,7} 8

San Marzano DOP-Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra

MARINARA ^{1,4} 9

San Marzano DOP-Tomaten, Sardellen, Datterino-Tomaten Confit, knusprige Kapern, Bärlauch, schwarzes Olivenpulver, Oregano, Basilikum und natives Olivenöl extra

COSACCA ^{1,7} 8.5

Geschmorte San Marzano DOP-Tomaten, Parmigiano Reggiano-Käse, Pecorino-Käse, Basilikum und natives Olivenöl extra

5 FORMAGGI ^{1,7} 11

Fior di Latte-Käse, Grana-Käse, Büffelricotta, Milder Gorgonzola-Käse, Fontina Käse und Aprikosenkonfitüre

BUFALA ^{1,7} 10

San Marzano DOP-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra

NERANO ^{1,7} 9.5

Zucchinicreme, Fior di Latte-Mozzarella, Zucchinihops, Parmigiano Reggiano-Käsewaffel, Basilikum und natives Olivenöl extra

LA FRITTA ^{1,7} 12.5

Büffel-Ricotta, geräucherter Provola-Käse, Cicciole (Schweinegrieben), San Marzano-Tomaten und schwarzer Pfeffer

S.E.F ^{1,7} 14

Friarielli-Creme, Geräucherter Provola-Käse, Wurst, Chili-Olivenöl und Honig, Klassischer Tarallo

DIAVOLA ^{1,7} 14

San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte-Käse, Kalabrische Spianata-Salami, Kalabrische 'Nduja, Karamellisierte Zwiebel und Chili-Olivenöl mit Honig

IL CAPRICCIO ^{1,7} 14.5

Artischockencreme, Fior di Latte-Mozzarella, saisonale Pilze, Gel aus geschmorten Tomaten, gerösteter Schinken, Olivenpulver und natives Olivenöl extra

FERMENTO-NUANCEN ...

T.C (Pfannenpizza) ^{1,4,7} 18

Büffelmozzarella, Thunfischtatar, süß-saure Zwiebeln, Gel aus geschmorten Tomaten und wilder Oregano

LA SORA LELLA ^{1,7} 14

Artischockencreme, Fior di Latte-Mozzarella, scharfe Spianata Calabria-Salami, Süßkartoffel-Julienne und Parmigiano Reggiano-Creme

SAN MARTINO (Pfannenpizza) ^{1,7} 15

Kastanienpüree, Honigglasierter Schmalz, Frittierter Saisonpilz, Bärlauch und Chili-Olivenöl mit Honig

DICIOTTO... ^{1,3,7} 14

Fior di Latte-Käse, Carbonara-Creme und Knuspriger Speck aus der Schweinebacke

SPEKTACOLO ^{1,7,13} 14.5

Fior di Latte-Käse, Milder Gorgonzola-Käse, Speck, Saisonale Pilze und Walnuss Pesto

CONSISTENZE ^{1,7} 15

Fior di Latte-Käse, Rucola-Pesto, Frittierte Rucola, Rohschinken und Grana-KäseWaffel

333 ^{1,7} 14

Geschmorte Gelbe und Rote Piennolo-Tomaten, Fior di Latte-Käse, Gesalzene Büffelricotta, Gel aus Gelben San-Marzano-Tomaten, Bärlauch und Oregano

LA CULACCIA ^{1,4,7} 17

Lauchcreme, Geräucherte Provola-Käse, Hausgemachter Culaccia-Schinken und Eiercreme

FRITTIERTES

KARTOFFEL-KROKETTEN ^{1,3,7} 4.5

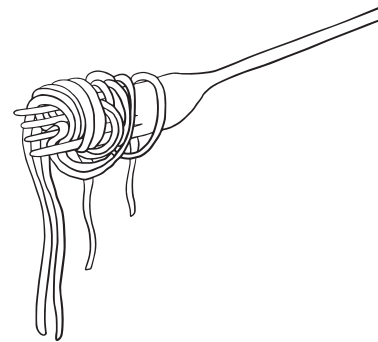
PASTA-FRITTATINA ^{1,3,7} nach Wahl 4.5

klassisches oder Cacio e Pepe oder saisonale Variante

LA MONTANARINA Tomate und Mozzarella ^{1,7} 4.5

ALL IN ^{1,3,7} 10

1 Croccchè, 1 Frittatina nach Wahl, 1 Montanarina



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO ^{3,7} **15.5**

Kalbsschulter, Thunfisch-Mousse, Kapern und ihre Blätter, Kalbsjus

BACCALÀ MANTECATO STOCKFISCHCREME ^{4,7} **14**

Stockfischcreme, Polenta-Chips und Extra Natives Olivenöl

FLAN DI PORRI LAUCHFLAN ^{1,3,7,8} **10.5**

Lauchflan, Monte-Veronese-Käsefondue und Geröstete Haselnüsse

VORSPEISEN

LINGUINE AL PESTO LINGUINE MIT PESTO ^{1,5,7} **12.5**

Linguine mit Wildfenchelpesto, Erdnüssen, Kartoffeln und Grünen Bohne

TAGLIATELLE MIT GEFLÜGEL-RAGOUT ^{1,3,7,9} **13.5**

Hausgemachte Tagliatelle, Ragout von Kapaun und Kaninchen (mit dem Messer geschnitten), 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano-Käse

OKTOPUS-TORTELLLO ^{1,3,4,7} **15**

Hausgemachter Pasta-Tortello gefüllt mit Oktopus auf Tintenfisch-Parmesan Käsefondue

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE RINDERBACKE ^{7,9} **19**

Geschmorte Rinderbacke in Portwein, Kartoffelpüree und sautiertes saisonales Gemüse

LAMM-“PORCHETTA” **22**

Lammrumpf-“Porchetta”, Artischocken nach Römischer Art und Lammjus mit Balsamico-Essig

FANG DES TAGES ^{1,4,7,9} **22**

Gebratener Fang des Tages auf der Grillplatte, Pappa al Pomodoro

ALLERGENLISTE

Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (allegato 11 reg. Ue 1169/2011)

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krustentiere und deren Erzeugnisse 3. Eier und deren Erzeugnisse 4. Fisch 5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse 7. Milch und Milcherzeugnisse 8. Nüsse 9. Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse 10. Senf und Senferzeugnisse 11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse 12. Schwefeldioxid 13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Für Informationen über allergene Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Aus saisonalen Gründen können einige Produkte zur Qualitätserhaltung eingefroren werden.

BEILAGEN

GEKOCHTES SAISONALES GEMÜSE **5**

KARTOFFELPÜREE **5**

POMMES FRITES **5**

DESSERTS

TIRAMISÙ ^{1,3,5,7,8} **6**

Mascarpone-Creme, Löffelbiskuits, Kaffee von der Rösterei Jamaica

CREMA CATALANA ^{3,7} **6**

Hausgemachtes Crostatina-Törtchen, Vanillecreme und saisonale Früchte

TENERINA-SCHOKOLADENKUCHEN ^{7,8} **6**

Haselnuss-Schokoladen-Tenerina-Kuchen

KAKAO-BROT ^{1,7,8} **7**

Kakao- und Walnussbrot, Süße Ricotta mit Zitrusfrüchten, Vesuv Aprikosenkonfitüre

GETRÄNKE

WASSER 0,75 LT **3**

SOFTDRINKS **3,5**

BIER 0,2 LT / 0,5 LT **VON 2.5 BIS 7**

KAFFEE **1.5**

GEDECK **2.00**