

FRITTIERTE SPEZIALITÄTEN

PASTA-FRITTATA 1 3 6 7 8 10 ————— **4,5**

nach Wahl:
Klassisch / Cacio e Pepe

KARTOFFELKROKETTEN 1 3 6 7 8 10 ————— **4,5**

LA MONTANARA 1 6 7 8 10 ————— **4,5**

Frittierte Pizza mit San-Marzano-Tomaten DOP
und Büffelmozzarella DOP

ALL IN 1 3 6 7 8 10 ————— **10**

1 Kartoffelkrokette, 1 Pasta-Frittata nach Wahl, 1
Montanarina

KLASSISCHE GESCHMÄCKER

MARGHERITA 2.0 1 6 7 8 10 ————— **10**

San-Marzano-Tomaten DOP, Stracciatella,
Basilikumöl, Basilikum

*Empfohlen: Prosciutto Crudo San Daniele nach dem
Backen + 3,50*

MARGHERITA DOP 1 6 7 8 10 ————— **8,5**

San-Marzano-Tomaten DOP, Fiordilatte-Mozzarella
aus Agerola, Olivenöl EVO, Basilikum

BUFALA DOP 1 6 7 8 10 ————— **11**

San-Marzano-Tomaten DOP, Büffelmozzarella
(Bufala Campana DOP), Olivenöl EVO, Parmigiano
Reggiano (24 Monate), Basilikum

DIAVOLA 1 3 5 6 7 8 10 11 12 ————— **14**

San-Marzano-Tomaten DOP, Fiordilatte-Mozzarella
aus Agerola, Spianata Calabra (scharfe Salami), rote
Zwiebel in süß-saurer Marinade (Agrodolce),
scharfer Honig, Creme aus 'Nduja aus Spilinga,
Basilikum

SCHINKEN UND PILZE 1 6 7 8 10 ————— **11**

San-Marzano-Tomaten DOP, Fiordilatte-Mozzarella
aus Agerola, Kräuter-Kochschinken und frisch
angebratene Pilze, Olivenöl EVO, Basilikum

CAPRICCIOSA 1 6 7 8 10 ————— **14,5**

San-Marzano-Tomaten DOP, Fiordilatte-Mozzarella
aus Agerola, gebratene Artischocken,
Kräuter-Kochschinken, frisch angebratene Pilze,
schwarzes Olivenpulver, Basilikum

NERANO 1 6 7 8 10 ————— **10**

Zucchinicreme, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola,
Zucchinihops, Fonduta aus mildem Provolone,
Olivenöl EVO, Basilikum

PROVOLA UND PFEFFER 1 6 7 8 10 ————— **10**

San-Marzano-Tomaten DOP, geräucherte Provola,
schwarzer Pfeffer, Basilikum

FERMENTO-NUANCEN

SÜDTIROL 1 6 7 8 10 14,5

Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, Gorgonzola dolce DOP, Südtiroler Speck g.g.A., Walnüsse, frisch angebratene Pilze, rote Zwiebel in Agrodolce, Olivenöl EVO, Basilikum

VEGGY 1 6 8 10 13,5

Erbsencreme, frisch angebratene Pilze, geschmorte Zucchini, Taggiasca-Oliven und rote Paprika

CORNICIONE DEL SUD 1 6 7 8 10 14,5

Gefüllter Rand mit Ricotta, San-Marzano-Tomaten DOP, frittierte Auberginen, gesalzene Ricotta, konfierte Kirschtomaten und frische Minze

PARMIGIANA 1 6 7 8 10 14,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, Parmigiano Reggiano (24 Monate), frittierte Auberginen, Auberginenchips, Basilikum

PUTTANESCA 1 4 6 8 10 11

San-Marzano-Tomaten DOP, Kantabrische Sardellen, konfierte Kirschtomaten, schwarzes Olivenpulver, Bärlauchpesto, Oregano aus Pantelleria, frittierte Kapern, Basilikum

LA GODURIOSA 1 6 7 8 10 14,5

Crema aus roten Paprika, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, im Ofen mit Kräutern gebackene Kartoffeln, Lucanica-Wurst

CALZONE FRITTO 1 6 7 8 10 14,5

Frittierte gefüllte Pizza mit Ricotta, Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, schwarzem Pfeffer, Spianata Calabra (scharfe Salami). Nach dem Frittieren: San-Marzano-Tomaten DOP und schwarzer Pfeffer

FRESCA D'ESTATE 1 4 6 7 8 10 15,5

Gelbe Datterino-Tomatensauce, Stracciatella, Kantabrische Sardellen, Oregano aus Pantelleria, Taggiasca-Oliven und Zitronenzeste

TONNO SENZA CIPOLLA 1 4 6 7 8 10 16

Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, marinierter krauser Endiviensalat, Thunfischfilets, rote Datterino-Tomaten, Taggiasca-Oliven

2P 1 6 7 8 10 13,5

Erbsencreme, blanchierte Erbsen, Kräuter-Kochschinken, Parmigiano-Reggiano-Fonduta (24 Monate)

Empfohlen: Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola +2

MASSERIA 1 6 7 8 10 14

Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola, marinierte gelbe und rote Datterino-Tomaten, Burrata, Oregano aus Pantelleria

PADELLINO

CAESAR SALAD 1 3 4 6 7 8 10 18

In Kräuteröl marinierte Hähnchenbrust (Niedrigtemperaturgaren), krauser Endiviensalat, Strauchtomaten und hausgemachte Mayonnaise mit Parmigiano Reggiano (24 Monate), Sardellen und Worcestersauce

VIA EMILIA 1 3 6 7 8 10 18

Stracciatella, Prosciutto Crudo San Daniele, konfierte Kirschtomaten, Basilikumpesto

UN MORSO NEL BOSCO 1 3 6 8 9 10 11 18

Ragout aus frischen Pilzen, Knoblauch-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln

Der Teig wird mit Mehl Type 0 und Type 1 hergestellt. Er ist außen knusprig und innen weich und zart schmelzend, mit einem angenehmen aromatischen Bouquet in der Nase. Er wird je nach gewähltem Belag in 6 oder 4 Stücke geschnitten serviert.

VORSPEISEN

SARDE IN SAOR ^{1 4 8 12} **14**
Traditionell zubereitete Sardinen „in Saor“ mit Sultaninen und Pinienkernen, serviert auf knusprigem Brot

VITELLO TONNATO ^{3 4 9} **16**
Niedrigtemperatur-gegartes Kalbfleisch, Thunfischschaum, Kapern in Öl und Kalbs-Demi-glace

CAPRESE ⁷ **12**
Ochsenherz-Tomaten, Büffelmozzarella (Bufala Campana DOP), frisches Basilikum

Zusatz: Prosciutto Crudo San Daniele +6

PASTAGERICHTE

GNOCCHI AL RAGÙ DI FARAONA ^{1 3 7 9} **15**
Hausgemachte Gnocchi mit Perlhuhn-Ragù, 6 Stunden geschmort

MEZZE MANICHE ^{1 6 7 8} **13**
Mezze Maniche der Pastificio Felicetti mit Basilikumpesto, gerösteten Kirschtomaten und Büffelmozzarella (Bufala Campana DOP)

LINGUINE ^{1 4 7 9 12 14} **16**
Linguine Felicetti mit Mittelmeer-Lupinen und Zitrone, serviert mit knusprigen Brot-Crumbles

Empfohlen: Zusatz Bottarga +2

HAUPTGERICHTE

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1 6 7} **16**
Frittierte Auberginen, San-Marzano-Tomaten DOP, Basilikum und Fiordilatte-Mozzarella aus Agerola

MOSCARDINI ^{7 9 14} **22**
Moscardini aus dem Mittelmeer, Knoblauch, Olivenöl und Chili, serviert mit gegrillter Polenta

POLPETTE DELLA NONNA ^{1 3 6 7 9} **17**
Fleischbällchen in Tomatensauce, serviert auf Kartoffelpüree

BEILAGEN

POMMES FRITES **5**

GEMISCHTER SALAT **5**

GERÖSTETE NEUE KARTOFFELN MIT KRÄUTERN **5**

DESSERTS

PANNA COTTA ⁷ **8**
Serviert mit Waldfrucht-Coulis und frischen Waldfrüchten

TENERINA ^{3 7 8} **8**
Schokoladenkuchen „Tenerina“ mit Mandelmehl, serviert mit englischer Orangensauce

CREMA CATALANA ^{3 7} **8**
Mit Vanille, karamellisiert und mit Fiordilatte-Eis serviert

TIRAMISÙ ^{1 3 7} **7**
Der klassische, zeitlose Tiramisù von Fermento

ZITRONENSORBET **5**

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁷ **6**
Vanilleeis und Kaffee der Rösterei Jamaica

BIER VOM FASS

FORST KRONEN

Forst Kronen ist ein spezielles Lagerbier mit vollmundigem, aromatischem Malzgeschmack und einer leichten, angenehmen Kräuternote im Abgang, die zum Weitertrinken einlädt. Ein untergäriges Bier, goldgelb in der Farbe, mit 5,2 % vol. Alkohol und moderatem Hopfengehalt.

0,2 LT	_____	2,5
0,4 LT	_____	4,5

HB DUNKEL

Hofbräu Dunkel (HB Dunkel) ist ein dunkles, untergäriges Bier und gilt als Archetyp des Münchner Bierstils. Sie wird in der berühmten Hofbräuhaus-Brauerei in München hergestellt, hat 5,5 % vol. Alkohol, zeichnet sich durch ihre dunkelbraune Farbe und ihren cremig-beigen Schaum aus.

0,2 LT	_____	3
0,4 LT	_____	5,5

GOOSE IPA

Goose IPA ist ein India Pale Ale (IPA), ursprünglich gebraut von der amerikanischen Brauerei Goose Island Beer Co. in Chicago (gegründet 1988). Es gehört zu den international bekanntesten und beliebtesten IPAs. Bernstein-golden in der Farbe, mit feinem und anhaltendem Schaum, 5,9 % vol. Alkohol.

0,2 LT	_____	3,5
0,4 LT	_____	7

MENABREA AMBRATA 150

Menabrea Ambrata, auch bekannt als Menabrea Ambrata 150° Anniversario, ist ein italienisches Qualitätsbier der historischen Brauerei Menabrea mit Sitz in Biella (Piemont). Es handelt sich um ein doppelt gemalztes Lagerbier mit 5,0 % vol. Alkohol, intensiver Bernsteinfarbe und kupferfarbenen Reflexen.

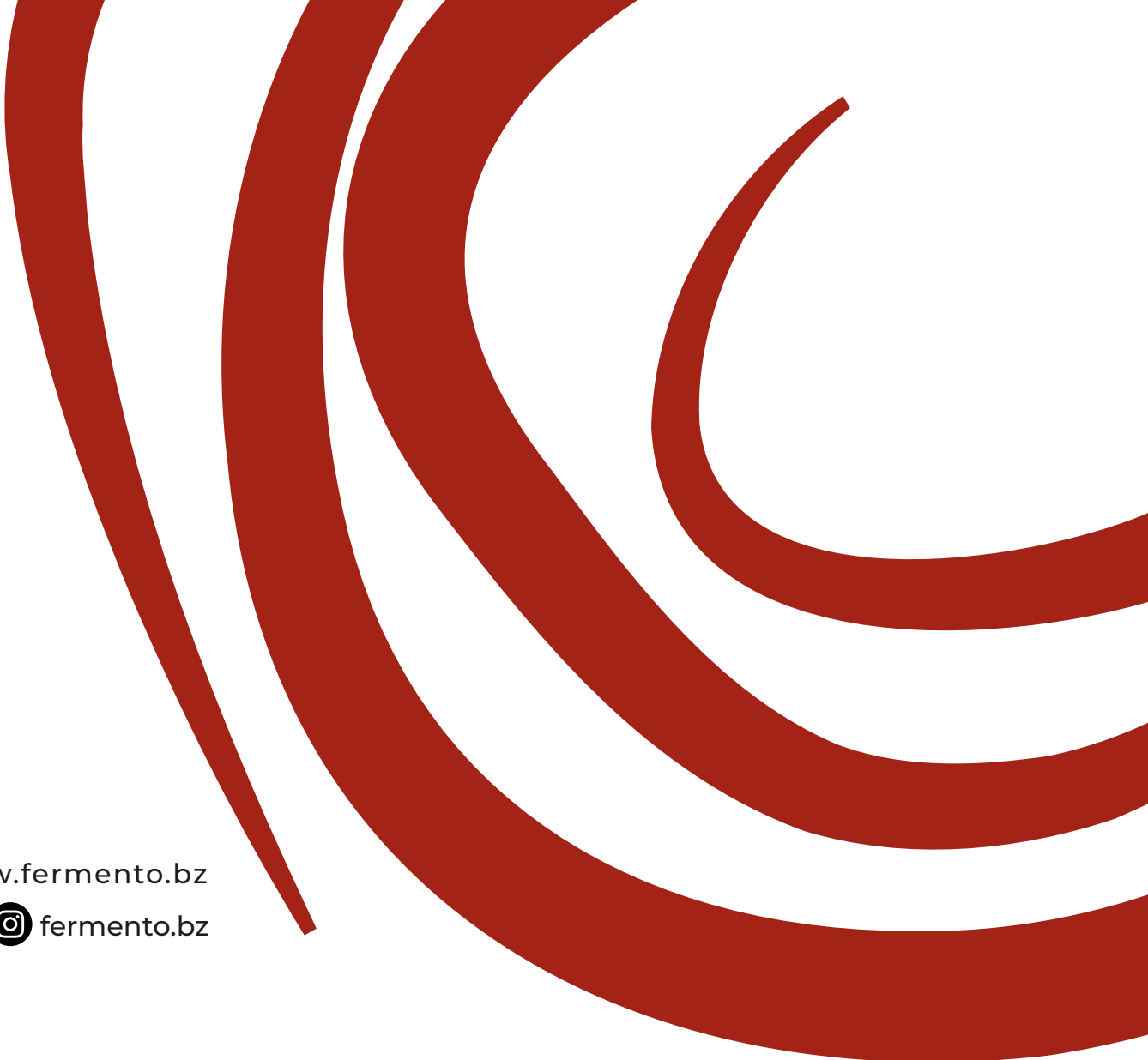
0,2 LT	_____	3
0,4 LT	_____	5,5

SOFTDRINKS	_____	3,5
------------	-------	-----

WASSER 0,75 LT	_____	3,0
----------------	-------	-----

KAFFEE	_____	1,5
--------	-------	-----

GEDECK	_____	2,0
--------	-------	-----



www.fermento.bz



ALLERGENLISTE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011)

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Für Informationen zu allergenen Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Aus saisonalen Gründen können einige Produkte tiefgefroren sein, um ihre Qualität zu bewahren.