

FRITTI

FRITTATINA DI PASTA 1 3 6 7 8 10 ————— **4,5**
a scelta:
Classica / Cacio e Pepe

CROCCHÈ DI PATATE 1 3 6 7 8 10 ————— **4,5**

LA MONTANARA 1 6 7 8 10 ————— **4,5**
Pomodoro San Marzano DOP e
Mozzarella di Bufala DOP

ALL IN 1 3 6 7 8 10 ————— **10**
1 Croccchè, 1 Frittatina a Scelta, 1 Montanarina

I GUSTI DEL PASSATO

MARGHERITA 2.0 1 6 7 8 10 ————— **10**
Pomodoro San Marzano DOP, Stracciatella, Olio al
Basilico, Basilico
*Consigliata l'aggiunta di Prosciutto Crudo San
Daniele in uscita + 3,50*

MARGHERITA DOP 1 6 7 8 10 ————— **8,5**
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola,
Olio EVO, Basilico

BUFALA DOP 1 6 7 8 10 ————— **11**
Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP,
Olio EVO, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico

DIAVOLA 1 3 5 6 7 8 10 11 12 ————— **14**
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola,
Spianata Piccante Calabrese, Cipolla Rossa in
Agrodolce, Miele Piccante, Crema di Nduja di
Spilinga, Basilico

PROSCIUTTO E FUNGHI 1 6 7 8 10 ————— **11**
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola,
Prosciutto Cotto alle Erbe e Funghi Freschi
Spadellati, Olio EVO, Basilico

CAPRICCIOSA 1 6 7 8 10 ————— **14,5**
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola,
Carciofi Spadellati, Prosciutto Cotto alle Erbe,
Funghi Freschi Spadellati, Polvere di Olive Nere,
Basilico

NERANO 1 6 7 8 10 ————— **10**
Crema di Zucchine, Fiordilatte di Agerola, Chips di
Zucchine, Fonduta di Provolone Dolce, Olio EVO,
Basilico

PROVOLA E PEPE 1 6 7 8 10 ————— **10**
Pomodoro San Marzano DOP, Provola Affumicata,
Pepe Nero, Basilico

SFUMATURE DI FERMENTO

ALTO ADIGE ^{1 6 7 8 10} 14,5

Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola Dolce DOP, Speck Alto Adige IGP, Noci, Funghi Freschi Spadellati, Cipolla Rossa in Agrodolce, Olio EVO, Basilico

VEGGY ^{1 6 8 10} 13,5

Crema di Piselli, Funghi Freschi Spadellati, Zucchine Trifolate, Olive Taggiasche e Peperoni Rossi

CORNICIONE DEL SUD ^{1 6 7 8 10} 14,5

Cornicione Ripieno di Ricotta, Pomodoro San Marzano DOP, Melanzane Fritte, Ricotta Salata, Pomodorini Confit e Menta Fresca

PARMIGIANA ^{1 6 7 8 10} 14,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Melanzane Fritte, Chips di Melanzane, Basilico

PUTTANESCA ^{1 4 6 8 10} 11

Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe del Cantabrico, Pomodorini Confit, Polvere di Olive nere, Pesto all'Aglio Orsino, Origano di Pantelleria, Capperi Fritti, Basilico

LA GODURIOSA ^{1 6 7 8 10} 14,5

Crema di Peperoni Rossi, Fiordilatte di Agerola, Patate al Forno aromatizzate, Pasta di Lucanica

CALZONE FRITTO ^{1 6 7 8 10} 14,5

Pizza Fritta Ripiena con Ricotta, Fiordilatte di Agerola, Pepe Nero, Spianata Piccante Calabrese. In uscita: Pomodoro San Marzano DOP e Pepe Nero

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

Passata di Datterino Giallo, Stracciatella, Acciughe del Cantabrico, Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche e Zest di Limone

TONNO SENZA CIPOLLA ^{1 4 6 7 8 10} 16

Fiordilatte di Agerola, Indivia Riccia Marinata, Filetti di Tonno, Datterino Rosso, Olive Taggiasche

2P ^{1 6 7 8 10} 13,5

Crema di Piselli, Piselli sbollentati, Prosciutto cotto alle Erbe, Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Consigliata l'aggiunta di Fiordilatte di Agerola +2

MASSERIA ^{1 6 7 8 10} 14

Fiordilatte di Agerola, Datterini Gialli e Rossi Marinati, Burrata e Origano di Pantelleria

PADELLINO

CAESAR SALAD ^{1 3 4 6 7 8 10} 18

Pollo Marinato con Olio alle Erbe (CBT), Indivia Riccia, Pomodoro Ramato e Maionese fatta in casa con Parmigiano Reggiano 24 mesi, Acciughe e Salsa Worcester

VIA EMILIA ^{1 3 6 7 8 10} 18

Stracciatella, Prosciutto Crudo San Daniele, Pomodorini Confit, Pesto al Basilico

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

Ragù di Funghi Freschi, Maionese all'Aglio e Cipolla Croccante

Impasto realizzato con farina di tipo 0 e tipo 1.

La sua particolarità è che l'impasto risulterà croccante fuori e soffice al suo interno, con una piacevole scioglievolezza al morso, oltre che a un piacevole bouquet aromatico a livello olfattivo. Viene servito in 6 o 4 spicchi, a seconda del gusto scelto tra quelli proposti nel menù.

ANTIPASTI

SARDE IN SAOR ^{1 4 8 12} _____ **14**
Fatte come da tradizione, con Uva Sultanina e Pinoli, servite su Crostone di Pane Croccante

VITELLO TONNATO ^{3 4 9} _____ **16**
Vitello cotto a bassa temperatura, con Spuma Tonnata, Capperi sott'olio e il suo fondo bruno

CAPRESE ⁷ _____ **12**
Pomodoro cuore di bue, Mozzarella di bufala campana DOP, Basilico fresco
Aggiunta di Prosciutto crudo San Daniele +6

PRIMI

GNOCCHI AL RAGÙ DI FARAONA ^{1 3 7 9} _____ **15**
Gnocchi fatti in casa, con Ragù di Faraona cotto per 6 ore

MEZZE MANICHE ^{1 6 7 8} _____ **13**
Mezze maniche del pastificio Felicetti con Pesto di Basilico, Pomodorini arrostiti e Mozzarella di Bufala Campana DOP

LINGUINE ^{1 4 7 9 12 14} _____ **16**
Linguine Felicetti con Lupini del Mediterraneo e Limone, e Crumble di Pane croccante
Consigliata l'aggiunta di Bottarga +2

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1 6 7} _____ **16**
Melanzane fritte, Pomodoro San Marzano DOP, Basilico e Fiordilatte di Agerola

MOSCARDINI ^{7 9 14} _____ **22**
Moscardini del Mediterraneo, Aglio, Olio e Peperoncino serviti con Polenta grigliata

POLPETTE DELLA NONNA ^{1 3 6 7 9} _____ **17**
Al sugo di Pomodoro servite su Purè di Patate

CONTORNI

PATATE FRITTE _____ **5**

INSALATA MISTA _____ **5**

PATATE NOVELLE ARROSTO ALLE ERBE — **5**

DOLCI

PANNA COTTA ⁷ _____ **8**
Servita con coulis di Frutti di Bosco e Frutti di Bosco freschi

TENERINA ^{3 7 8} _____ **8**
Torta tenerina con Cioccolato e Farina di Mandorle, accompagnata da una Salsa inglese all'Arancia

CREMA CATALANA ^{3 7} _____ **8**
Alla Vaniglia, caramellata e servita con Gelato al Fiordilatte

TIRAMISÙ ^{1 3 7} _____ **7**
Il classico e intramontabile Tiramisù di Fermento

SORBETTO AL LIMONE _____ **5**

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁷ _____ **6**
Gelato alla Vaniglia e Caffè torrefazione Jamaica

BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN

La Forst Kronen è una birra speciale di stile Lager, caratterizzata da un sapore pieno e aromatico di malto, con una leggera e piacevole nota erbacea nel retrogusto che invita a riassaporarla. È una birra a bassa fermentazione, dal colore giallo dorato, con una gradazione alcolica del 5,2% vol. e un moderato contenuto di luppolo.

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

HB DUNKEL

La Hofbräu Dunkel (HB Dunkel) è una birra scura a bassa fermentazione, considerata l'archetipo della birra bavarese "stile Monaco", prodotta dal noto birrificio Hofbräuhaus München. Ha un volume alcolico del 5,5% e si distingue per il suo colore marrone scuro e la schiuma color crema.

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

GOOSE IPA

La Goose IPA è una birra di stile India Pale Ale (IPA) prodotta originariamente dal birrificio americano Goose Island Beer Co., fondato a Chicago nel 1988. È una delle IPA più conosciute e apprezzate a livello internazionale, anche grazie alla sua ampia distribuzione. Dal colore dorato ambrato e dalla schiuma fine e persistente ha una gradazione alcolica di 5,9%.

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

MENABREA AMBRATA 150

La Menabrea Ambrata, conosciuta anche come Menabrea Ambrata 150° Anniversario, è una birra italiana di alta qualità prodotta dallo storico birrificio Menabrea, con sede a Biella (Piemonte). È una birra lager doppio malto dal volume alcolico di 5.0%, dalla colorazione ambrata intensa e riflessi ramati.

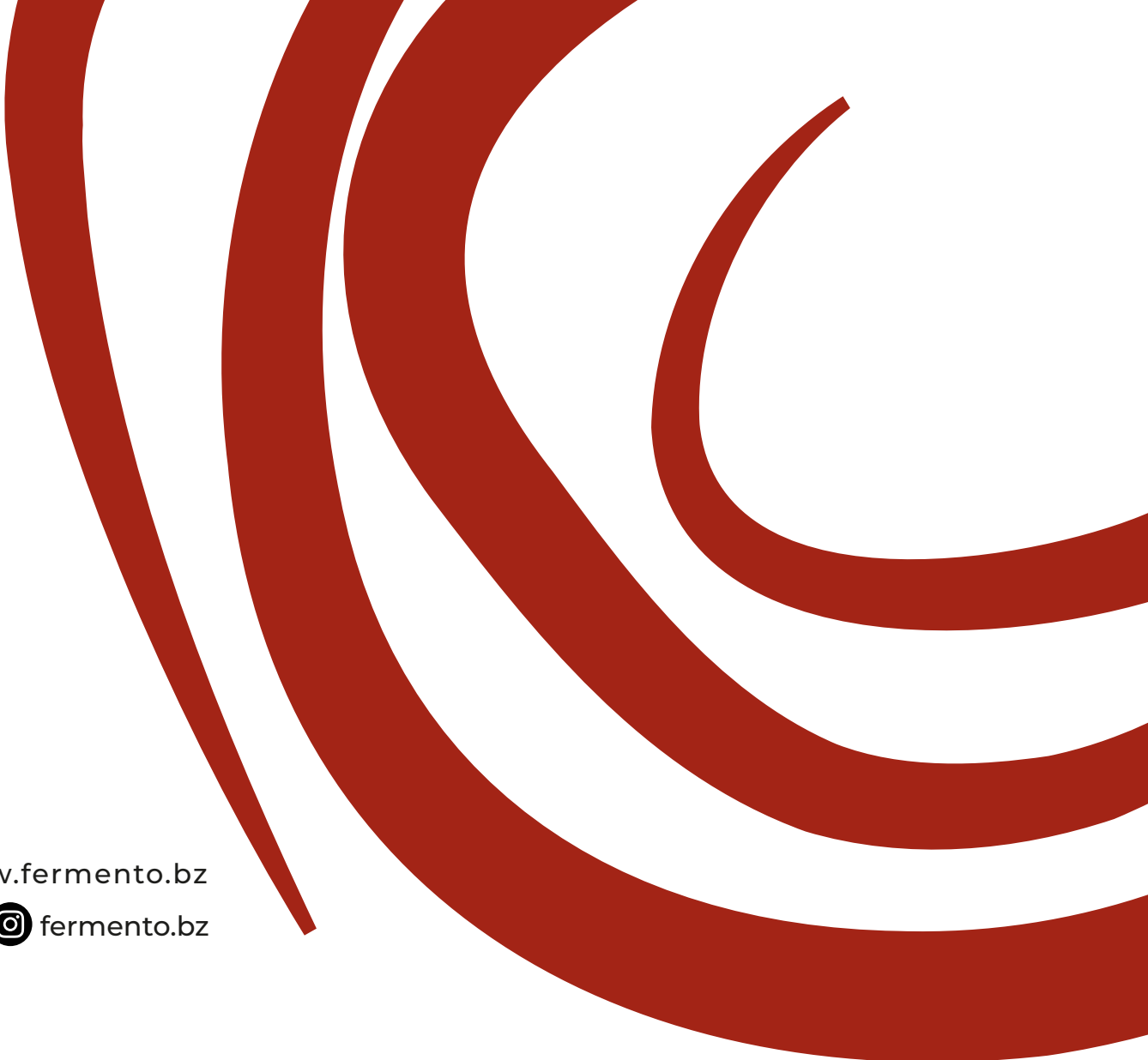
0,2 LT	_____	3
0,4 LT	_____	5,5

BEVANDE _____ 3,5

ACQUA 0,75 LT _____ 3,0

CAFFÈ _____ 1,5

COPERTO _____ 2,0



www.fermento.bz



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. (UE) n. 1169/201)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.