

FERMENTO

[PIZZA-AND-BEER-MENÚ]

- .1 Fermentazione, lievitazione
- .2 Stato di agitazione, eccitazione, movimento inusuale o anche soltanto stato d'inquietudine per volontà d'innovazione

FERMENTO PIZZA-AND-BEER

LE SIGNATURE

mozzarella without lactosio [1.5]
service [2.]

mozzarella cheese vegan [3.5]
ingredients [from 1.5]

gluten free dough [4.]
cake service, for person [0.5]

Antipasto to SHARE 🌱🥕🥜🍷

focaccia, carrots, beatroot and chickpeas hummus, VEG tzatziki, oil [E 7.]

Alice in wonderland 🌱🥕🥜🍷

mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, semi-dried red tomatoes, caramelized red onion, **italian anchovy**, pistachio cream, buffalo ricotta with lemon and olive oil [E 16.]

Bon-ton 🌱🥕🥜🍷

mozzarella cheese, **tuna**, capers, olive, yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes cream, basil and lemon oil [E 13.]

Dulcis in... fico 🌱🥕🥜🍷

red cherry tomatoes cream, mozzarella cheese, Parma ham, stracciatella (italian soft cheese), **fig mustard**, basil and olive oil [E 15.]

Rotolando verso sud 🌱🥕🥜🍷

green zucchini and rocket pesto, semi-dried red tomatoes, stracciatella (italian soft cheese), **burrata soft cheese**, almond flakes, basil and olive oil [E 12.]



VEGustibus 🌱🥕🥜🍷

beetroot and chickpeas cream, yellow cherry tomatoes, aubergine, zucchini, VEG tzatziki, mint oil and basil [E 12.]

You look 'na FAVOLA 🌱🥕🥜🍷

mozzarella cheese, raw buffalo mozzarella, **mortadella Favola**, pistachio cream, salty pistachios, basil and lemon oil [E 14.]

🌱 glutine 🥚 uova

🥜 soia 🥥 frutta a guscio

🍷 sesamo

🥛 latticini

🥚 solfiti

🌿 senape

*surgelato all'origine

🌶️ pepe 🧄 aglio

allergie e regimi alimentari differenti vanno segnalati al personale di sala;
gli allergeni possono variare in base alla reperibilità dei prodotti, grazie!

PIZZE [LE SIGNATURE]

Amalfi coast 🌿🍅🍋🍷

yellow tomatoes sauce, semi-dried red tomatoes, italian anchovy, stracciatella (italian soft cheese), basil and lemon oil [E 12.]

Ever green 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

green zucchini and roket pesto, mozzarella, spicy rabe*, bufalo ricotta with lemon, almond flakes, basil and olive oil [E 11.]



Verano 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

green zucchini and roket pesto, mozzarella and smoked cheese, zucchini, hard cheese 'caciocavallo', basil and mint oil [E 11.]

Notte in giallo 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

yellow tomato sauce, mozzarella cheese, smoked mozzarella, sausage, yellow cherry tomatoes, basil and olive oil [E 10.]

Pinna gialla 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

yellow tomatoes, mozzarella cheese, tuna, caramelized red onion, capers and caperberry, basil and lemon oil [E 12.]

Pomi d'oro 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

abundant tomato sauce, yellow cherry tomatoes, semi-dried red tomatoes, parmesan, burrata soft cheese, basil and olive oil [E 13.]

Punta Prosciutto 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

yellow tomatoes sauce, roket, parma ham, raw buffalo mozzarella, crispy parmesan, basil and olive oil [E 14.]



Purple rain 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

beetroot and chickpeas cream, mortadella Favola, yellow cherry tomatoes, burrata soft cheese, almond, basil and olive oil [E. 14]

Scirocco 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

mozzarella cheese, olive, spicy n'duja, yellow cherry tomatoes, buffalo ricotta with lemon, basil and olive oil [E 12.]

Tramonti 🌿🍅🍋🍷🍄🍄

green zucchini and roket pesto, mozzarella cheese, smoked mozzarella, aubergine, semi-dried red tomatoes, basil and olive oil [E 11.]

Focaccia bread or garlic focaccia bread 🍷🍷🍷🍷**Cetara** 🍷🍷🍷🍷🍷

abundant tomato sauce, mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, italian anchovy, oliv, oregano, basil and oliv oil [E 12.]

Fuori dalla Norma 🍷🍷🍷🍷🍷

tomato sauce, bufalo mozzarella, mozzarella cheese, aubergine, semi-dried red tomatoes, sprinkling of Parmesan, basil and olive oil [E 12.]

Marinara 🍷🍷🍷🍷

abundant tomato sauce, garlic olive oil, oregano and basil [E 5.]

Marechiaro 🍷🍷🍷🍷🍷

mozzarella cheese, smoked mozzarella, sausage, spicy rabe, spicy oil and basil [E 10.]

Napoli 🍷🍷🍷🍷

abundant tomaso sauce, Italian anchovy, caper and caperberry, basil and olive oil [E 7.]

do you want mozzarella? JUST ASK! [+1.5]

ProvAla 🍷🍷🍷🍷🍷

mozzarella cheese, boiled potato, sausage, zucchini, Parmesan chips, basil and olive oil [E 9.]

P.S. 🍷🍷🍷🍷🍷

mozzarella, boiled potato, sausage, crunchy onion, basil and olive oil [E 9.]

D.O.P. 🍷🍷🍷🍷

tomato sauce, bufalo mozzarella, mozzarella, basil and olive oil [E 9.]

GOLD 🍷🍷🍷🍷🍷

yellow tomato sauce, mozzarella cheese, smocked mozzarella, semi-dried red tomatoes, basil and olive oil [E 9.]

**ESSENZA** 🍷🍷🍷🍷🍷

mozzarella and smoked mozzarella cheese, black pepper, red cherry tomatoes cream, basil and oliv oil [E 9.]

SUMMER 🍷🍷🍷🍷🍷

abundant tomato sauce, Parmesan, straciatella italian soft cheese, basilico e olio E.V.O. [E 8.5]

Margherita 🍷🍷🍷🍷

BIBITE

Acqua del popolo 75cl

tap water still or sparklin [E 1.5]

Acqua 'San Bernardo' 75cl

mineral water, still or sparklin[E 2.5]

Coca-cola 33cl

coca-cola o coca-cola zero, in glass[E 3.]

Coca-cola 1lt

coca-cola o coca-cola zero, in glass[E 8.]

Fanta 33cl

fanta orange, in glass [E 3.]

Fuze tea 33cl

lemon or peach thè, in can[E 3.]

VINI

Prosecco superiore DOCG 11° Jacopo Maestri [E 15.]

Italian sparklin wine, from Veneto

Trento DOC, brut 12.5 cantina Endrizzi [E 25.]

Superior Italian sparklin wine, from Trentino Alto Adige

FLAT WINE, glass or bottle [E 5/15-19.]

Falanghina: flat white wine, from Naples

Sangiovese: flat red wine, from Emilia Romagna

Rosè: flat rosè wine from Spain

ask to the waiters, for the availability.

DOLCI

Home made dessert 🍷🍰🍰🍰

ask to the waiters the availability of the day [E 5.]

hand made bakery dessert 🍷🍰🍰🍰

tipical italian dessert, ask to the waiters for the availability
[from E 6.]

Sorbets 🍷🍰

home made sorbets, made with fresh fruit, sugar and water
[E 4.]

Caffè espresso o decaffeinato o orzo

classico o macchiato [E 1.5]

Disaronno 28° [E 3.5]

uno dei liquori più bevuti al mondo, ottenuto da mandorle, zucchero cristallino purificato e vaniglia del Madagascar

Grappa Tipica 903 45° [E 3.5]

grappa giovane, fragrantissima e tradizionale, con aromi di frutta bianca, fiori di campo e erbe aromatiche e officinali

Grappa Barrique 903 40° [E 3.5]

grappa morbida vibrante e energica, aromi di frutta, pesca e albicocca matura e note speziate date dal lungo affinamento in botti di rovere francese

Jefferson 30° [E 3.5]

premiato come miglior liquore al mondo nel 2018, nasce in Calabria da un'infusione lunga 11 mesi di limone, arance, bergamotto, origano e rosmarino poi filtrato

Jagermeister 35° [E 3.5]

l'amaro, molto consumato soprattutto come digestivo, si presenta con nette note di rabarbaro, camomilla, cannella, sandalo, anice stellato, scorza di agrumi

LiquerICE 27° [E 3.5]

l'amaro con il 100% di liquirizia di Caffo: semplice, genuino e autentico. Perfetto per accompagnare o affogare un dessert

Limoncello di Capri 32° [E 3.5]

liquore naturale dalle eccellenti proprietà digestive prodotto con limone ovale di Sorrento I.G.P., rispettando il metodo artigianale

Nocino delle Streghe 40° [E 3.5]

un'infusione prodotta secondo il metodo tradizionale, tramite macerare di noci ancora acerbe nei migliori alcool

Sambuca Molinari Extra 38° [E 3.5]

si tratta di un infuso dall'intenso aroma e sapore di anice, finocchio e distillato di fiori di Sambuco

Vecchio Amaro del Capo 35° [E 3.5]

il liquore alle erbe di Calabria, consumato soprattutto come digestivo, presenta sentori di arancio amaro e dolce, liquirizia, mandarino e ginepro