
FERMENTO
FERMENTO PIZZERIA CONTEMPORANEA
FERMENTO

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO 6,00€

CESTA DI PANE E FOCACCIA 8,50 €

Servito con olio evo, burro aromatizzato e pomodoro

CARPACCIO DI CARNE *18,00€*

Servito con rucola, scaglie di parmigiano, pomodori confit e salsa Hemingway.

Chef choice **SUPPLÌ** *2,50€*

Crocchette di riso ripiene di mozzarella

Tomate / Cacio e Pepe / 'Nduja

PARMIGIANA FERMENTO *10,00€*

Chef choice **MONTANARA FERMENTO** *9,00€*

Pallina di pasta fritta e cotta al forno con

Carbonara/Amatriciana / Gricia

CARCIOFO CONFIT *7,50€*

su maionese fatta in casa con scalogno e vino bianco

CAPRESE FERMENTO *15,00€*

Sfera di prosciutto di Parma ripiena di burrata, servita con pesto di prezzemolo, pomodoro e olive nere disidratate.

Taglieri XL da condividere

Chef choice **TAGLIERE DI FRITTI** *30,00€*

Supplì vari gusti, crocchette, montanare, crocché, verdure pastellate, salse

TAGLIERE DI BRUSCHETTE *24,00€*

Pane tostato fatto in casa servito con diverse salse, pomodoro, acciughe, formaggio

Chef choice **TAGLIERE FRASCHETTA ROMANA** *28,00€*

Porchetta, Mortadella, Salame, Focaccia, Olive, Cotiche e faggioli, carciofo allá romana

Pecorino Romano, Trippa allá Romana

FERMENTO

◊ PIZZERIA CONTEMPORANEA ◊

ALLERGENI

Pasta

Chef choice **CARBONARA** *14,00€*

"La Autentica"

salsa di tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino, pepe nero

Chef choice **AMATRICIANA** *14,00€*

"La Autentica"

salsa di pomodoro, guanciale, pecorino

Chef choice **GNOCCHI FATTI IN CASA** *16,00€*

con gorgonzola e 'nduja.

TAGLIATELLE CON PORCINI *16,00€*

LASAGNA *15,00€*

Carne

FILETTO DI MANZO *25,00€*

con patate arrosto

TAGLIATA *18,00€*

Servito con scaglie di parmigiano,
rucola e pomodori secchi.

Chef choice **GUANCE DI MAIALE IBERICO** *24,00€*

brasate al vino rosso, con patate arrosto

COSTINE DI MAIALE *18,00€*

Con miele, rosmarino e senape.

Servito con patatine dolci fritte

POLLO RIPIENO *16,00€*

Rucola, mozzarella, pomodori confit e speck
con salsa Marsala e funghi, patatine fritte

Chef choice **HAMBURGER FERMENTO** *18,00€*

Pane pizza, hamburger di manzo, rucola, burrata, cipolla caramellata e speck, con patate fritte

HAMBURGER N.Y. STYLE *14,00€*

Pane pizza, hamburger di manzo, cheddar, cetriolini, cipolla e salsa burger, con patate fritte.

POLPETTE DELLA NONNA *12,00€*

ALLERGENI

Contorni

PATATE FRITTE 4,00€

PATATE DOLCI FRITTE 5,00€

VERDURE GRIGLIATE 5,00€

INSALATA MISTA 7,50€

PATATE AL FORNO 5,00€

RAZIONE DI PANE 2,00€

Menù per bambini

MINI PIZZA *6,00€*

PASTA AL POMODORO *7,00€*

NUGGETS DI POLLO con patatine fritte *7,00€*

BASTONCINI DI PESCE con patatine fritte *7,00€*

Dessert

PROFITEROL 7,00€

Chef choice **TIRAMISÚ** 6,50€

ZOCCOLETTE 7,00€
Palline di pasta fritta con Nutella e Pistacchio

Chef choice **CHEESECAKE** 7,50€
con Nutella, pistacchio o frutti rossi

TORTINO AL CIOCCOLATO 7,00€
con un cuore fuso e gelato
alla vaniglia

COPPA GELATO 5,00€

FERMENTO
◊ PIZZERIA CONTEMPORANEA ◊

ALLERGENI

Pizze contemporanee

Chef choice **FERMENTO**

Mozzarella, burrata affumicata, porcini,
champignon, Funghi chiodini, Speck

15 € (30 cm) / 30 € (60 cm)

Chef choice **CARBONARA alla ROMANA**

Mozzarella, guanciale,

Salsa al pecorino, crema all'uovo

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

AMATRICIANA

Salsa di pomodoro, pancetta, pecorino grattugiato

11€ (30 cm) / 22€ (60 cm)

ARICCIA

Mozzarella, porchetta, patate arrosto e cicoria

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

Chef choice **MISS VIOLETTA**

Radicchio, mozzarella, speck
riduzione di aceto balsamico, gorgonzola, miele, noci

15 € (30 cm) / 30 € (60 cm)

Chef choice **PISTACCHIA**

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella,
burrata fresca, pistacchi tritati

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

SAPORITA

Mozzarella, patate arrosto, carciofi,
Lardo e crema di pecorino

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

SOTTOBOSCO

Mozzarella, salsa di tartufo, porcini, salsiccia,
cicoria, noci

15€ (30 cm) / 30€ (60 cm)

Chef choice **IMPASTO CON FARINA INTEGRALE E GRANI ANTICHI+ €2**

IMPASTO SENZA GLUTINE +€3 (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO

◊ PIZZERIA CONTEMPORANEA ◊

ALLERGENI

Pizze contemporanee

Chef choice **SPEKIAL**

Mozzarella, cipolle caramellate, noci, speck, burrata fresca

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

VIAGGIO IN CANTABRIA

Pomodoro giallo, filetti di acciuga cantabrica, capperi
Baccalà affumicato, scorza di limone, olive disidratate

16€ (30 cm) / 32€ (60 cm)

Chef choice **FICHISSIMA**

Mozzarella,gorgonzola, marmellata di fichi
noci, prosciutto di Parma

13€ (30 cm) / 26€ (60 cm)

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, funghi, speck, rucola

14€ (30 cm) / 28€ (60 cm)

Chef choice **TARTUFATA**

Mozzarella, salsa di tartufo, rucola, pomodorini,
burrata, prosciutto di Parma

16€ (30 cm) / 32€ (60 cm)

PRIMAVERA

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini

13€ (30 cm) / 26€ (60 cm)

CROCCHE'

Mozzarella, prosciutto cotto, crocchette di patate ripiene di mozzarella

13€ (30 cm) / 26€ (60 cm)

Chef choice **IMPASTO CON FARINA INTEGRALE E GRANI ANTICHI+€2**

IMPASTO SENZA GLUTINE +3 EURO (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO

◊ PIZZERIA CONTEMPORANEA ◊

ALLERGENI

Pizze classiche

MARGHERITA
Salsa di pomodoro, mozzarella
8€ (30 cm) / 16€ (60 cm)

BUFALA
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
10,50€ (30 cm) / 21€ (60 cm)

CAPRICCIOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
Funghi, carciofi, olive nere
11€ (30 cm) / 22€ (60 cm)

DIAVOLA
Salsa de tomate, mozzarella, salami picante
9€ (30 cm) / 18€ (60 cm)

CALZONE
Salsa de tomate, mozzarella,
salami picante, ricotta
11,00€

4 FORMAGGI
Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmigiano
11€ (30 cm) / 22€ (60 cm)

VEGETARIANA
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste
9,50€ (30 cm) / 19€ (60 cm)

NAPOLI
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive
9,50€ (30 cm) / 19€ (60 cm)

Chef choice **IMPASTO CON FARINA INTEGRALE E GRANI ANTICHI+€2**

IMPASTO SENZA GLUTINE +€3 (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO
PIZZERIA CONTEMPORANEA

ALLERGENI