

Pane & Focacce

BRUSCHETTA TRICOLOR

Pomodoro, stracciatella, acciughe, scorza di limone, pesto di prezzemolo e olive disidratate. **6.50€**

CESTINO DI PANE E FOCACCIA

Servito con olio extravergine di oliva, burro aromatizzato e pomodoro grattugiato. **4.00€**

Zuppe

CREMA DI PORRI E PATATE DELLE CANARIE

Con un tocco di olio al tartufo e speck croccante. **8.00€**

CREMA DI ZUCCA E CAROTE DELL'ORTO

Con un tocco di olio alla clorofilla di basilico e crostini. **7.00€**

ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Servita con pane tostato. **9.00€**

Insalate

INSALATA DELL'ORTO

Rucola, melanzane e zucchine grigliate, scaglie di Parmigiano, riduzione balsamica, pistacchio tritato, semi e menta. **12.00€**

CAPRESE FERMENTO

Sfera di prosciutto di parma ripiena di burrata servita con pesto di prezzemolo, pomodoro e olive nere disidratate. **15.00€**

INSALATA DI SALMONE MARINATO

Misticanza, vinaigrette ai frutti di bosco, frutta secca e formaggio cremoso. **16.00€**

ALLERGENI



Antipasti

CARPACCIO DI MANZO



Servito con rucola, scaglie di Parmigiano, pomodoro confit e salsa Hemingway. **18.00€**

GAMBERI ALL'AGLIO

12.00€



GAMBERONI IN SALSA D'ARANCIA

14.00€



CARPACCIO DI BRANZINO



17.00€

Con olio extravergine di oliva e condimento al limone.

Con gocce di maionese alla barbabietola, maionese alla citronella e germogli.

PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA CASA

10.00€



ARANCINI AI TRE RISI

8.00€



Riso bianco, pomodoro e mozzarella / Riso nero, calamari, stracciatella e gamberi / Riso rosso, radicchio e gorgonzola.

Pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

16.00€



LASAGNA ALLA BOLOGNESE

14.00€



SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

18.00€



FAGOTTINI RIPIENI DI BACCALÁ



Con salsa ai frutti di mare,

uova di salmone e germogli. **22.00€**

GNOCCHI CON SALSA CREMOSA



Con rucola, Grana Padano e vongole. **18.00€**

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI



Carni

CONTROFILETTO DI MANZO GALIZIANO



Servito con due salse: mirtillo e Graham's Porto, e gorgonzola.

Con mini corona di burro aromatizzato al midollo **25.00€**

TAGLIATA DI MANZO ASTURIANO



Servita con scaglie di Parmigiano, rucola e pomodoro secco. **20.00€**

BISTECCA T-BONE / COSTATA

Secondo peso e disponibilità.

GUANCIALE DI MAIALE IBERICO COTTO LENTAMENTE NELLA SUA SALSA

Cotte nel loro fondo con vino rosso e verdure. Servite con patate al forno.

24.00€

COSTINE DI MAIALE AL FORNO



Con miele, rosmarino e senape. Servite con patata dolce fritta
e millefoglie di verdure. **18.00€**

POLLO RIPIENO DI RUCOLA, MOZZARELLA, POMODORO CONFIT E PROSCIUTTO CRUDO CON SALSA AL MARSALA E FUNGHI

Servito con cous cous e verdure. **16.00€**

Risotto

RISOTTO NERO CON CALAMARI E SEPPIA



Servito con alioli rosso.

17.00€

RISOTTO AI FUNGHI E CREMA DI TARTUFO



Con stracciotti di manzo.

20.00€

RISOTTO ALLO ZAFFERANO



Con asparagi e gamberi

16.00€

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI



Pesce

SPIGOLA AL FORNO CON CREMA DI PISELLI  

Servita con carote stufate **21.00€**

SALMONE CON SALSA CREMOSA ALL'ANETO  

Servito con millefoglie di verdure **22.00€**

BACCALÁ COTTO A BASSA TEMPERATURA 

Su polenta con peperone del Piquillo e pomodoro italiano

22.00€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE  

24.00€

Contorni

PATATINE FRITTE  **4.00€**

MILLEFOGLIE DI VERDURE  **5.00€**

PATATA DOLCE FRITTA  **4.00€**

INSALATA MISTA  **5.00€**

PATATE ARROSTO  **5.00€**

Menu Bambini

MINI PIZZA  **6.00€**

PASTA AL POMODORO  **7.00€**

BOCCONCINI DI POLLO CON PATATINE FRITTE  **7.00€**

BASTONCINI DI PESCE  **7.00€**

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI



Pizze Contemporanee

FERMENTO

Salsa di pomodoro, mozzarella, burrata affumicata, speck, funghi shimeji

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

CARBONARA ALLA ROMANA

Mozzarella, guanciale, pepe nero, pecorino fuso, crema d'uovo

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

AMATRICIANA

Salsa di pomodoro, guanciale, parmigiano grattugiato

11€ (30cm) / 22€ (60cm)

ARICCIA

Mozzarella, porchetta, patate al forno, cicoria

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

MISS VIOLETA

Radicchio rosso alla piastra, mozzarella, riduzione di balsamico, gorgonzola, speck, miele, noci

15€ (30cm) / 30€ (60cm)

PISTACCHIA

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, burrata fresca, pistacchio tritato

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

SAPORITA

Mozzarella, patate al forno, carciofi, lardo, crema di pecorino

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

SOTTOBOSCO

Mozzarella, funghi, noci, salsiccia, salsa al tartufo, cicoria

15€ (30cm) / 30€ (60cm)

IMPASTO CON GRANI ANTICHI INTEGRALI +2 EURO

IMPASTO SENZA GLUTINE +5 EURO (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI



Pizze Contemporanee

SPEKIAL

Mozzarella, cipolla caramellata, noci, speck, burrata fresca

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

VIAJE EN CANTABRIA

Pomodoro giallo, filetti di acciughe del Cantabrico, capperi, baccalà affumicato, scorza di limone, olive disidratate, pomodorini

16€ (30cm) / 32€ (60cm)

FICHISSIMA

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

13€ (30cm) / 26€ (60cm)

CONTADINA

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, speck, rucola

14€ (30cm) / 28€ (60cm)

TARTUFATA

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

16€ (30cm) / 32€ (60cm)

PRIMAVERA

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini

13€ (30cm) / 26€ (60cm)

CROCCHÉ

Mozzarella, prosciutto cotto, crocchette di patate ripiene di mozzarella

13€ (30cm) / 26€ (60cm)

IMPASTO CON GRANI ANTICHI INTEGRALI +2 EURO

IMPASTO SENZA GLUTINE +5 EURO (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI



Pizze Classiche

MARGHERITA

Salsa di pomodoro, mozzarella

8€ (30cm) / 16€ (60cm)

BUFALA

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

10.50€ (30cm) / 21€ (60cm)

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere

10.50€ (30cm) / 21€ (60cm)

DIAVOLA

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

9€ (30cm) / 18€ (60cm)

CALZONE

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta

10.50€

4 QUESOS

Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmigiano

9.50€ (30cm) / 19€ (60cm)

VEGETARIANA

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste

9.50€ (30cm) / 19€ (60cm)

NAPOLI

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive

9.50€ (30cm) / 19€ (60cm)

MARINERA

Salsa di pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari

16€ (30cm) / 32€ (60cm)

IMPASTO CON GRANI ANTICHI INTEGRALI +2EURO

IMPASTO SENZA GLUTINE +5 EURO (SU PRENOTAZIONE)

FERMENTO

PIZZERIA CONTEMPORANEA

ALLERGENI



Desserts

PROFITEROLES 

7.00€

TIRAMISU 

6.50€

ZOCCOLETTE 

(palline di pasta fritte con Nutella)

6.00€

CHEESECAKE CON SALSA DI MANGO E LIMONE 

7.50€

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO 

7.50€

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO 

7.50€

COPPA DI GELATO 

5.00€

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALLERGENI

