

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

base senza glutine [E 4.]
variazioni [da E. 1.5]

mozza fonde VEG [E 3.5]
servizio [2.]

mozzarella senza lattosio [E 1.5]
servizio torta, a persona [0.5]

Antipasto to SHARE 🌾🥥🍓🍷

Focaccia, carote, hummus di barbabietola e ceci, tzatziki veg e pinzimonio [E 7.]

Alice in wonderland 🌾🥥🍓🍷🍷

base bianca di fior di latte, cipolla rossa caramellata, pomodoro rosso leggermente essiccato, ciliegini gialli, filetti di **alici** di Cetara, pesto di pistacchio e pistacchi salati, ricotta di bufala al limone, olio E.V.O [E 16.]

Bon-ton 🌾🥥🍓🍷🍷

base bianca con fior di latte, **tonno**, capperi, ciliegini gialli, olive taggiasche, gocce di crema di pomodorini rossi arrosto, basilico e olio al limone [E 13.]

Dulcis in... fico 🌾🥥🍓🍷🍷🍷

base con crema di pomodorini rossi arrosto, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella, mostarda di **fichi**, basilico e olio E.V.O [E 15.]

Rotolando verso sud 🌾🥥🍓🍷🍷🍷

base con pesto di zucchine e rucola, pomodoro rosso leggermente essiccato, stracciatella, **burrata**, mandorle tostate, basilico e olio E.V.O [E 12.]

VEGustibus 🌾🥥🍓🍷🍷🍷

base con **hummus di barbabietola e ceci**, melanzane, zucchine, ciliegini gialli, tzatziki veg, basilico e olio alla menta [E 12.]

You look 'na FAVOLA 🌾🥥🍓🍷🍷🍷

base di fior di latte, bufala campana stracciata a crudo, mortadella **Favola**, pesto di pistacchi e pistacchi salati, basilico e olio al limone [E 14.]

🌾 glutine 🥚 uova 🍷 sesamo 🍷 solfiti *surgelato all'origine
🥥 soia 🍓 frutta a guscio 🍷 latticini 🍷 senape 🍷 pepe 🍷 aglio

allergie e intolleranze vanno SEMPRE segnalati al personale di sala, così da limitare la contaminazione; gli allergeni possono variare in base alla reperibilità dei prodotti.

Amalfi coast 🌿🍅🍋😊

base di pomodoro giallo, pomodoro rosso leggermente essiccato, filetti di alici di Cetara, stracciatella, basilico e olio al limone [E 12.]

Ever green 🌿🍅🍋🍄😊

base con pesto di zucchine e rucola, fior di latte, friarielli leggermente piccanti*, ricotta di bufala al limone, mandorle salate, basilico e olio E.V.O [E 11.]

**Nerano** 🌿🍅🍋🍄😊

base con pesto di zucchine e rucola, fior di latte e provola affumicata, zucchine, provolone in scaglie, basilico e olio E.V.O alla menta [E 11.]

Notte in giallo 🌿🍅🍋🍄😊

base con pomodoro giallo, fior di latte, provola affumicata, salsiccia, ciliegini gialli, basilico e olio E.V.O [E 10.]

Pinna gialla 🌿🍅🍋🍄😊

base con pomodoro giallo, fior di latte, cipolla rossa caramellata, tonno, capperi e il suo frutto, basilico e olio al limone [E 12.]

Pomi d'oro 🌿🍅🍋🍄😊

base di pomodoro dell'agro nocerino, ciliegini gialli, pomodoro rosso leggermente essiccato, parmigiano, burrata, basilico e olio E.V.O [E 13.]

Punta Prosciutto 🌿🍅🍋🍄😊

base di pomodoro giallo, rucola, prosciutto crudo di Parma, bufala campana d.o.p. stracciata a crudo, croccante di parmigiano, basilico e olio E.V.O [E 14.]

**Purple Rain** 🌿🍅🍋🍄😊

base di hummus barbabietola e ceci, mortadella Favola, ciliegini gialli, burrata, 'pioggia' di mandorle salate, basilico e olio E.V.O [E 14.]

Scirocco 🌿🍅🍋🍄😊

base fior di latte, n'duja di Spilinga, olive taggiasche, ciliegini gialli, ricotta di bufala al limone, basilico e olio al limone [E 12.]

Tramonti 🌿🍅🍋🍄😊

base con pesto di rucola e zucchine, provola affumicata e fior di latte, pomodoro rosso leggermente essiccato, salsiccia, melanzane, basilico e olio E.V.O [E 11.]

Focaccia o focaccia all'aglio 🍷🍷🍷🍷🍷

sale, odori e olio E.V.O. o olio all'aglio [E 4.]

Cetara 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base di pomodoro dell'agro nocerino, fior di latte, ciliegini gialli, alici di Cetara, olive taggiasche, basilico, origano e olio E.V.O. [E 12.]

Fuori dalla Norma 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base di pomodoro dell'agro nocerino, bufala campana d.o.p e fior di latte, pomodoro rosso leggermente essiccato, melanzane, basilico e olio E.V.O [E 12.]

Marinara 🍷🍷🍷🍷🍷

base rossa di abbondante pomodoro dell'agro nocerino, olio all'aglio, origano e basilico [E 5.]

Marechiaro 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base bianca con fior di latte e provola affumicata, salsiccia, friarielli leggermente piccanti*, basilico e olio al peperoncino [E 10.]

Napoli 🍷🍷🍷🍷🍷

base rossa di pomodoro dell'agro nocerino, filetti di alici di Cetara, il capperi e il suo frutto, basilico e olio E.V.O. [E 7.]

ProvAla 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base bianca con fior di latte, patate, salsiccia, zucchine, croccante di parmigiano, basilico e olio E.V.O. [E 9.]

P.S. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base bianca con fior di latte, patate, cipolla rossa caramellata, salsiccia, basilico e olio E.V.O. [E 9.]

D.O.P. 🍷🍷🍷🍷🍷

base di pomodoro dell'agro nocerino, bufala campana d.o.p. e fior di latte, basilico e olio E.V.O. [E 9.]



ESSENZA 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base bianca con fior di latte e provola affumicata, gocce di crema di pomodorini arrosto, pepe, basilico e olio E.V.O. [E 9.]

GOLD 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base di pomodoro giallo, fior di latte e provola affumicata, pomodoro rosso leggermente essiccato, basilico e olio E.V.O. [E 9.]

SUMMER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

base rossa con pomodoro dell'agro nocerino, parmigiano, stracciatella, basilico e olio E.V.O. [E 8.5]

Margherita 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 [E 6.5]

BIBITE

Acqua del popolo 75cl

acqua microfiltrata naturale, fredda o frizzante fredda [E 1.5]

Acqua 'San Bernardo' 75cl

acqua minerale naturale o frizzante [E 2.5]

Coca-cola 33cl

coca-cola o coca-cola zero, in bottiglia di vetro [E 3.]

Coca-cola 1lt

coca-cola o coca-cola zero, in bottiglia di vetro [E 8.]

Fanta 33cl

fanta gusto arancia, in bottiglia di vetro [E 3.]

Fuze tea 33cl

thè al limone o pesca, in lattina [E 3.]

Prosecco superiore D.O.C.G. 11° Jacopo Maestri [E 15.]

da vitigni prosecco e verdigio nelle colline del veneto

Dal colore paglierino brillante, vivace, ha una schiuma fine e persistente, con un ottimo perlage. Il profumo è gradevole, fruttato e caratteristico, con un bouquet elegante e deciso. Il sapore è secco, di corpo, fruttato.

Trento D.O.C., brut 12.5 cantina Endrizzi [E 25.]

da vitigni chardonnay e pinot nero in val di Cembra.

Una bollicina piacevole, fresca e minerale. Incanta l'olfatto con grazia e delicatezza dispensando nuance di frutta fresca e crosta di pane.

Pressatura soffice a grappolo intero, prima fermentazione in acciaio e rifermentazione in bottiglia con sboccatura secondo il Metodo Classico

Vini fermi, 13.0°

[E 5/19-15.]

Sangiovese, Falanghina e rosè fermo

Chiedere al personale di sala la disponibilità

Dolci della casa 🍷🍰🍰🍰

chiedi al cameriere per conoscere le proposte del giorno [E 5.]

Dessert pasticceria artigianale 🍷🍰🍰🍰

dessert tipici e artigianali di pasticcerie provenienti da tutta Italia; chiedi al cameriere per conoscere le proposte [da E 6.]

Sorbetti

sorbetti artigianali: base frutta fresca, acqua e zucchero [E 4.]

Caffè espresso o decaffeinato o orzo

classico o macchiato [E 1.5]

VINI

DOLCI

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

Liquer ICE 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