

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

Amalfi coast 🌿🍅👩🍳🍷

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

**Ceci n'est pas** 🌿🍅👩🍳🍷

base di crema di ceci, olive taggiasche, friarielli leggermente piccanti*, crema di pomodorini rossi, semi misti tostati, crema al basilico [E 11.]

Costa Smeralda 🌿🍅👩🍳🍷

pesto di rucola e zucchine, capperi di Pantelleria, alici di Cetara fuori forno, crema di pomodorini rossi arrosto, straciatella, mandorle salate, basilico e olio evo [E 13.]

Nerano 🌿🍅👩🍳🍷

base con pesto di zucchine e rucola, fior di latte e provola affumicata, zucchine fritte, parmigiano, basilico e olio evo [E 13.]

Pinna gialla 🌿🍅👩🍳🍷

base con pomodoro giallo, fior di latte, cipolla caramellata, tonno Parodi, il capperi di Pantelleria e il suo frutto, basilico e olio al limone [E 13.]

Pomi d'oro 🌿🍅👩🍳🍷

base di pomodoro dell'agro nocerino, ciliegini gialli, pomodoro rosso leggermente essiccato, parmigiano, burrata, crema al basilico [E 14.]

Punta Prosciutto 🌿🍅👩🍳🍷

base di pomodoro giallo, rucola, prosciutto crudo di Parma, bufala campana dop a crudo, croccante di parmigiano, basilico e olio evo [E 14.]

Scirocco 🌿🍅👩🍳🍷

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

Tel Aviv - dit cl'ira bona 🌿🍅👩🍳🍷

base con hummus di ceci, fior di latte, zucchine fritte, ricotta di bufala al limone, basilico e olio al limone [E 12.]

You look 'na FAVOLA 🌿🍅👩🍳🍷

base di fior di latte, bufala campana stracciata a crudo, mortadella Favola, pesto di pistacchi e pistacchi tostati, basilico e olio al limone [E 15.]

Marinara # # 🍅 🍄 🍷 ☺

base rossa con abbondante pomodoro dell'agro nocerino, olio all'aglio, origano e basilico [E 5.5]

**Marinar-ette** # # 🍅 🍄 🍷 ☺

base di pomodoro giallo, capperi di Pantelleria, pomodoro rosso leggermente essiccato, origano, olio all'aglio e crema di basilico [E 8.]

Marechiaro # # 🍷 🍷 🍷 🍷 ☺ 🍷

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

Napoli # # 🍅 🍄 🍷 ☺

base rossa con abbondante pomodoro dell'agro nocerino, alici di Cetara, il cappero e il suo frutto, basilico e olio evo [E 8.]

aggiungi la mozzarella fior di latte [E 2.]

Notte in giallo # # 🍷 🍷 🍷 🍷 ☺ 🍷

base con pomodoro giallo, fior di latte e provola affumicata, salsiccia, ciliegini gialli, basilico e olio evo [E 11.5]

ProvAla # # 🍷 🍷 🍷 ☺ 🍷

base bianca con provola affumicata e fior di latte, patate, salsiccia, zucchine fritte, basilico e olio evo [E 11.5]

P.S. # # 🍷 🍷 🍷 ☺ 🍷

base bianca con fior di latte, patate, cipolla caramellata, salsiccia, basilico e olio evo [E 10.]

D.O.P. # # 🍷 ☺

base di pomodoro dell'agro nocerino, bufala campana dop e fior di latte, basilico e olio evo [E 9.]

ESSENZA # # 🍷 🍷 ☺

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

GOLD # # 🍷 🍷 ☺

base di pomodoro giallo, fior di latte e provola affumicata, pomodoro rosso leggermente essiccato, basilico e olio evo [E 10.]

SUMMER # # 🍷 🍷 ☺

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



Margherita # # 🍷 ☺ [E 7.]

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.]

CAFFÈ DOLCI

Dolci della casa

dessert artigianali di nostra produzione e monoporzioni di pasticcerie provenienti da tutta Italia.

Chiedi al cameriere per conoscere le proposte [*da* E 5.]

Sorbetti

sorbetti artigianali di nostra produzione con frutta fresca, acqua e zucchero [E 4.]

Caffè espresso o decaffeinato

classico o macchiato [E 2.]

Caffè d'orzo

tazza piccola o grande [E 2.]

AMARI

Amari [E 3.5]

amaretto di Saronno

borschi San Marzano

grappa tipica 903

grappa barrique 903

jefferson

jegermeister

limoncello di Capri

liqueurICE

nocino

sambuca extra Molinari

vecchio amaro del capo


Janare | falanghina 13.6°
LA GUARDIENSE

interamente da vitigni falanghina nel beneventano.

Un vino bianco fermo dal profumo fruttato e con notevole intensità: particolarmente apprezzato e premiato

L'accompagnamento ideale per accompagnare pizze delicate senza sovrastarle.

[E 5. 19.]


Prosecco superiore | extra dry 11°
JACOPO MAESTRI

da vitigni prosecco e verdigio nelle colline trevigiane.

La famosa bollicina veneta dal profumo gradevole e fruttato, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Perfetto per accompagnare pizze semplici come la margherita o importanti dal gusto deciso, così da bilanciarne la sapidità e piccantezza.

[E 5. 15.]


Trento DOC | brut millesimato 12.5°
ENDRIZZI

da vitigni chardonnay e pinot nero in val di Cembra.

Una pregiata bollicina millesimata piacevole e fresca dal profumo di crosta di pane.

Perfetto per accompagnare tutta la vostra serata: dall'antipasto fino a pizze dal gusto deciso e ricco di formaggi.

[solo in bottiglia E 27.]


Barbanera | barbera 12,5°
LA MANCINA

da vitigni Barbera nei colli bolognesi.

Un vino color rosso rubino e frizzante, fine e fragrante.

Perfetto come abbinamento di salumi e carni a cottura lenta come sua maestà 'il ragù bolognese'.

[solo in bottiglia E 19.]


Villa Diana | montepulciano 12.5°
TOLLO

da vitigni montepulciano nelle colline abruzzesi.

Vino rosso fermo, di medio corpo dal profumo di frutti rossi e delicatamente speziato.

Perfetto per accompagnare una pizza ricca di gusto ed esaltarne le sue sfumature.

[E 5. 13.]

