



CARTA MENÚ

Panes y Focaccias

BRUSCHETTA TRICOLOR

Tomate/ stracchiarella, anchoa, piel de limón/ pesto de perejil y aceitunas deshidratadas. **6.50€**

CESTA DE PANES Y FOCACCIA

acompañado de aceite de A.O.V.E, mantequilla especiada y tomate rallado. **4.00€**

Sopas

CREMA DE PUERROS Y PAPAS CANARIAS

con trazas de aceite de trufa y crujiente de speck. **8.00€**

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA DEL HUERTO

con toques de aceite de clorofila de albahaca y crutones. **7.00€**

SOPA DE PESCADO Y MARISCO

acompañado de pan tostado. **9.00€**

Ensaladas

HUERTA

Rúcula, berenjena y calabacín a la parrilla, lascas de parmesano, reducción de balsámico, pistacho picado, semillas e hierba buena. **12.00€**

CAPRESE FERMENTO

Esfera de jamón di parma rellena de burrata acompañado con pesto de perejil, tomate y aceitunas negras deshidratadas. **15.00€**

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO

Mezclum, vinagreta de frutos del bosque, nueces, y queso crema. **16.00€**

ALÉRGENOS



Entrantes

CARPACCIO DE TERNERA

Servido con rúcula, lascas de parmesano, tomate confit y salsa Hemingway. **18.00€**

GAMBAS AL AJILLO 12.00€

LANGOSTINOS EN SALSA DE NARANJA 14.00€

CARPACCIO DE LUBINA

con aliño de A.O.V.E y limón Con gotas de mayonesa de remolacha, mayonesa de lemon grass y brotes. **17.00€**

BERENJENA A LA PARMIGIANA DE LA CASA 10.00€

ARANCINI TRES ARROCES

Arroz blanco, tomate y mozzarella/ Arroz negro, calamar, stracchiarella y gambas /Arroz rojo, radicchio y gorgonzola.

8.00€

Pasta

ESPAGUETI CARBONARA.16.00€

LASAÑA BOLOÑESA. 14.00€

ESPAGUETI CON MARISCO. 18.00€

FAGOTTI RELLENO DE BACALAO

con salsa de mariscos, caviar de salmón y esturión. **22.00€**

GNOCCHI CON SALSA CREMOSA de rúcula, grana padano y almejas. **18.00€**

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS



Carne

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Acompañado con 2 salsas, Arándanos y Oporto Grahams, y gorgonzola. Con mini corona de mantequilla de tuétano. **25.00€**

TAGLIATA DE ENTRECOT ASTURIANO

Servido con escamas de parmesano, rúcula y tomate seco. **20.00€**

T-BONE STEAK / CHULETÓN... SEGÚN PESO Y DISPONIBILIDAD

**CARRILLERA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA EN SU SALSA,
VINO TINTO Y VERDURAS. ACOMPAÑADO DE PAPAS AL HORNO.**
24.00€

COSTILLAS DE CERDO HORNEADAS

con miel, romero y mostaza. Servido con batata fría y milhojas de verduras. **18.00€**

**POLLO RELLENO DE RÚCULA, MOZZARELLA, TOMATE CONFITADO,
JAMÓN CURADO CON SALSA DE MERSALA Y CHAMPIÑONES**

Servido con cous cous de verduras **16.00€**

Risotto

RISOTTO NEGRO DE CALAMARES Y SEPIA

Servido Con alioli rojo

17.00€

RISOTTO DE SETAS

con puntas de solomillo salteadas en tartrufa

20.00€

RISOTTO DE AZAFARAN

con espárragos trigueros y gambas

16.00€

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS



Pescado

LUBINA AL HORNO CON CREMA DE GUISANTES  
Acompañado de zanahoria estofadas. **21.00€**

SALMON CON SALSA CREMOSA DE ENELDO  
Servida con milhojas de verduras. **22.00€**

BACALAO POCHADO A BAJA TEMPERATURA 
sobre polenta y salsa de pimiento del piquillo
y tomate italiano. **22.00€**

PARRILLADA DE MAR **24.00€**  

Guarniciones

PAPAS FRITAS. 4.00€

MILHOJAS DE VERDURAS. 5.00€

BATATA DULCE FRITA. 4.00€

ENSALADA MIXTA. 5.00€

PAPAS HORNO. 5.00€

Menú de Niños

MINI PIZZA. 6.00€  

PASTA TOMATE. 7.00€  

NUGGETS DE POLLO CON FRITAS. 7.00€  

PALITOS DE PESCADO. 7.00€  

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS



Pizzas Contemporáneas

FERMENTO

Salsa de tomate, mozzarella, burrata ahumada, Speck, champiñones Shimeji

14€ (30cm) / 28€ (50cm)

CARBONARA ALLA ROMANA

Mozzarella, guanciale, pimienta negra, pecorino fundido, crema de huevo

14€ (30cm) / 28€ (50cm)

AMATRICIANA

Salsa de tomate, guanciale, parmesano rallado

11€ (30cm) / 22€ (50cm)

ARICCIA

Mozzarella, porchetta, papas al horno, cicoria

14€ (30cm) / 28€ (50cm)

MISS VIOLETA

Radicchio Rojo a la plancha, mozzarella, reducción de balsámico, gorgonzola, Speck, miel, nueces

15€ (30cm) / 30€ (50cm)

PISTACCHIA

Mozzarella, crema de pistacho, mortadella, burrata fresca, pistacho picado

14€ (30cm) / 28€ (50cm)

SAPORITA

Mozzarella, papas al horno, alcachofas, lardo, crema de pecorino

14€ (30cm) / 28€ (50cm)

SOTTOBOSCO

Mozzarella, setas, nueces, salchicha, salsa de trufa, cicoria

15€ (30cm) / 30€ (50cm)

*** MASA de TRIGOS ANTIGUOS INTEGRALES +2€ ***

*** MASA SIN GLUTEN +5€ (BAJO RESERVA) ***

FERMENTO

◆ PIZZERIA CONTEMPORANEA ◆

ALÉRGENOS



Pizzas Contemporáneas

SPECIAL

Mozzarella, cebolla caramelizada, nueces, Speck, burrata fresca
14€ (30cm) / 28€ (50cm)

VIAJE EN CANTABRIA

Tomate amarillo, filete de anchoas de Cantabria, alcárrones,
bacalao ahumado, cáscara de limón,
aceitunas deshidratadas, tomate cherry
16€ (30cm) / 32€ (50cm)

FICHISSIMA

Mozzarella, gorgonzola, salsa de higos, nueces,
jamón serrano de Parma
13€ (30cm) / 26€ (50cm)

CONTADINA

Salsa de tomate, mozzarella, setas, speck, rúcula
14€ (30cm) / 28€ (50cm)

TARTUFATA

Mozzarella, salsa de trufa, rúcula, tomate cherry, burrata,
jamón serrano de Parma
16€ (30cm) / 32€ (50cm)

PRIMAVERA

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, rúcula, tomate cherry
13€ (30cm) / 26€ (50cm)

CROCCHÉ

Mozzarella, jamón cocido, croqueta de papa frita rellena de mozzarella
13€ (30cm) / 26€ (50cm)

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS



Pizzas Clásicas

MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella

6€ (30cm) / 16€ (50cm)

BUFALA

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, albahaca

10.50€ (30cm) / 21€ (50cm)

CAPRICCIOSA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas negras

10.50€ (30cm) / 21€ (50cm)

DIAVOLA

Salsa de tomate, mozzarella, salame picante

9€ (30cm) / 18€ (50cm)

CALZONE

Salsa de tomate, mozzarella, salame picante, ricotta

10.50€

4 QUESOS

Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, cheddar, parmesano

9.50€ (30cm) / 19€ (50cm)

VEGETARIANA

Salsa de tomate, mozzarella, verduras mixtas

9.50€ (30cm) / 19€ (50cm)

NAPOLI

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas

9.50€ (30cm) / 19€ (50cm)

MARINERA

Salsa de tomate, mejillones, almejas, gambas, calamar

16€ (30cm) / 32€ (50cm)

*** MASA de TRIGOS ANTIGUOS INTEGRALES +2€ ***

*** MASA SIN GLUTEN +5€ (BAJO RESERVA) ***

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS



Pastres

PROFITEROL  

7.00€

TIRAMISU   

6.50€

ZOCCOLETTE   
(bolitas de masa fritas con Nutella)

6.00€

CHEESECAKE CON SALSA DE MANGO Y LIMON   

7.50€

SUFFLE DE PISTACHO    

7.50€

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO   

7.50€

COPA HELADO  

5.00€

FERMENTO

♦ PIZZERIA CONTEMPORANEA ♦

ALÉRGENOS

