FERMENTO

DALLE 18:30

Il prepizza di Fermento

A ognuno, mentre la sera comincia:

I salumi + I pani fatti da noi, con l'olio (1) + Un gyoza (1)(6)(14) + Un gambero al panko (1)(2)(6) + Un pacchero fritto al ragù (1)(7) = 12 a persona

Centro tavola

I nostri antipastini da dividere

Pacchero fritto al ragù (1)(7)

3 PEZZI

Pacchero ripieno di ragù di manzo artigianale di Roberto Passaretta con soffritto e pomodoro, fritto, con salsa al parmigiano sopra e sotto **7,5**

Gyoza di maiale (1)(6)(14)

3 PEZZI

Ravioli giapponesi: sfoglia di farina di grano e di riso, ripieno di maiale di Roberto Passaretta, zenzero, cipollotto, salsa di soia e salsa d'ostrica. Cotti al vapore, poi piastrati, con salsa teriyaki sopra **8**

IL PIÙ AMATO DAI NOSTRI CLIENTI

Gambero al panko (1)(2)(6)

3 PEZZI

Gambero impanato nel panko, con salsa teriyaki sopra **9**

Bao al vapore con baccalà (1)(4)

2 PEZZI

Il bao è il panino cinese cotto al vapore, soffice, con dentro il baccalà e la cipolla caramellata **9**

NOVITÀ

Katsusando di pollo (1)

2 PEZZI

Il katsusando è il tipico sandwich giapponese, di solito con la cotoletta. Noi lo italianizziamo: pollo di Roberto Passaretta alla cacciatora **9**

Tagliere di salumi e formaggi (7)

Selezione di salumi e formaggi artigianali, accuratamente scelti settimana dopo settimana tra quello che ci propongono i nostri fornitori di fiducia · consigliato per 2 persone **20**

Frittatina fatta in casa (1)(7)

Frittatina di pasta con prosciutto, piselli, besciamella e parmigiano **4,5**

Crocchè di patate fatto in casa

Il classico napoletano, di patate e pepe **4**

Patatine fritte

5

Padellino da condividere

Alla genovese fatta in casa (1)(7)

3 PEZZI

Il nostro padellino, croccante fuori e morbido dentro, ripieno di genovese e crumble di parmigiano **9**

Anche da 6 pezzi, a pagina 3

Padellino vitello tonnato (1)(3)(4)

3 PEZZI

Vitello tonnato con salsa tonnata, pomodorini confit e capperi **12**

(1) Glutine (2) Crostacei (3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia (7) Latte (8) Frutta a guscio (9) Sedano (10) Senape (11) Sesamo (12) Solfiti (13) Lupini (14) Molluschi

Allergeni secondo il Reg. UE 1169/2011. Se avete allergie o intolleranze, potete chiederci tutto prima di ordinare.

Le pizze di Fermento

Passeggiata nel bosco ①⑦

Vi portiamo a fare un giro tra i funghi: saltiamo cardoncelli e finferli con olio all'aglio e rosmarino e li adagiamo sul fior di latte. All'uscita aggiungiamo il prosciutto di cinghiale, sapido e un po' selvatico, e una riduzione di zucca che con la sua dolcezza tiene insieme il bosco. Chiudiamo con basilico e olio EVO.

18

Rosso Ardente ①⑦

È la nostra pizza che scalda. Partiamo dalla spianata piccante, il salame calabrese schiacciato e speziato col peperoncino, e dal gorgonzola piccante; sopra mettiamo il fior di latte, che smorza il fuoco. All'uscita i fiocchi di 'nduja lo riaccendono e i petali di cipolla rossa in agrodolce rinfrescano il morso. Basilico e olio EVO.

16

Vegetariana Fermento ①⑦

Facciamo uno strato di crema di porro sulla base e ci poggiamo la bietola saltata con olio all'aglio, le olive Itrane, i pinoli e il fior di latte. All'uscita aggiungiamo il pomodorino giallo semi dry e i petali di cipolla rossa in agrodolce, tra dolce e acidulo, e la stracciatella di bufala, fresca, che ammorbidisce tutto. Basilico e olio EVO.

12

E se non vi va la pizza...

Asado con insalata alla frutta secca ①⑧

1 PEZZO

Asado di Roberto Passaretta, cotto a bassa temperatura al rosmarino, con insalata di cavolo viola, ceci, cipolla marinata, carote e frutta secca, baguette al rosmarino **22**

Guancia con crema di patate e carote ①⑦⑧⑫

Guancia di manzo di Roberto Passaretta al vino rosso con soffritto, a bocconcini sopra la crema di patate e carote, pane alle noci **18**

① Glutine ② Crostacei ③ Uova ④ Pesce ⑤ Arachidi ⑥ Soia ⑦ Latte ⑧ Frutta a guscio ⑨ Sedano ⑩ Senape ⑪ Sesamo ⑫ Solfiti ⑬ Lupini ⑭ Molluschi

Allergeni secondo il Reg. UE 1169/2011. Se avete allergie o intolleranze, potete chiederci tutto prima di ordinare.

Quattro formaggi e un po' di dolce ①⑦⑩

Abbiamo messo insieme quattro formaggi, dal più delicato al più deciso: in cottura fior di latte e bufala affumicata a paglia, all'uscita il pecorino Marzolino e la fonduta di gorgonzola dolce. Il dolce è la mostarda senapata di fichi rossi: frutta e senape che vi puliscono il palato tra un morso e l'altro. Basilico e olio EVO.

16

La campagna in autunno ①⑦

Saltiamo i broccoli con olio all'aglio, sgraniamo sulla base la salsiccia fresca dolce artigianale di Roberto Passaretta e aggiungiamo la bufala affumicata a paglia, che porta il profumo del fumo. L'amaro dei broccoli e il grasso della salsiccia si bilanciano a ogni morso. Basilico e olio EVO.

14

Sole d'Autunno ①⑦

Stendiamo sulla base una crema di zucca, poi i funghi pioppini spadellati con olio all'aglio e rosmarino e la bufala affumicata a paglia. All'uscita lo speck stagionato, salato e affumicato, e una fonduta di gorgonzola che lega il dolce della zucca al sapido dello speck. Basilico e olio EVO.

16

Padellino e Pala Romana

PADELLINO

Vitello tonnato ①③④

6 PEZZI

Vitello tonnato con salsa tonnata, pomodorini confit e capperi **20**

PADELLINO

Alla genovese ①⑦

6 PEZZI

Il nostro padellino, croccante fuori e morbido dentro, ripieno di genovese e crumble di parmigiano **15**

PALA

Patate e pulled pork ①

6 PEZZI

Crema di patate e pulled pork artigianale di Roberto Passaretta, con paprika e salsa BBQ. Sotto croccante, sopra morbida e cremosa **15**

PALA

Oktoberfest e zucca ①

6 PEZZI

Pala romana croccante con crema di zucca arrosto e stinco di maiale **14**

① Glutine ② Crostacei ③ Uova ④ Pesce ⑤ Arachidi ⑥ Soia ⑦ Latte ⑧ Frutta a guscio ⑨ Sedano ⑩ Senape ⑪ Sesamo ⑫ Solfiti ⑬ Lupini ⑭ Molluschi

Allergeni secondo il Reg. UE 1169/2011. Se avete allergie o intolleranze, potete chiederci tutto prima di ordinare.

Le classiche

Margherita ①⑦

ALLA BASE pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO

8

Marinara Fermento ①④

ALLA BASE pomodoro, aglio, acciughe di Sicilia, pomodori rossi e gialli confit, olive denocciolate

ALL'USCITA origano fresco, basilico e olio EVO

10

NOVITÀ

Bufala affumicata e pepe ①⑦

ALLA BASE pomodoro, bufala affumicata a paglia del Caseificio Santa Lucia, basilico, pepe e olio EVO

11

Bufala DOC ①⑦

ALLA BASE pomodoro, mozzarella di bufala del Caseificio Santa Lucia, basilico e olio EVO

9

Diavola ①⑦

ALLA BASE pomodoro, spianata piccante, fior di latte, basilico e olio EVO

10

Capricciosa ①⑦

ALLA BASE pomodoro, funghi Cardoncelli trifolati con olio all'aglio e rosmarino, olive Itrane denocciolate, fior di latte

ALL'USCITA carciofini grigliati, prosciutto cotto arrosto, basilico e olio EVO

13

Costo del servizio - 2 - a persona

Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, Allegato II). Il numero accanto a ogni piatto rimanda a questa tabella.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni sulla presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In cucina usiamo tutti questi ingredienti: in ogni piatto possono esserne presenti tracce.

FERMENTO