

FERMENTO

PIZZA E BOLLE



Ferrarelle

Sorì

Vaniglia
Pasta

PERRELLA
NETWORK

/fer•mén•to/ s.m.

Stato d'inquietudine per volontà d'innovazione

FERMENTO

Experience

OGNI GIOVEDÌ

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE DI 7 PORTATE

AFFIDATO ALLE MANI DEL NOSTRO CHEF
E ALLA CREATIVITÀ DELLA NOSTRA CUCINA

€ 25 A PERSONA

(bevande escluse)

PAIRING 3 VINI € 15
PAIRING 3 BIRRE € 12

Il percorso degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Selezione Fermento

PARMIGIANA A MODO MIO 5 •

Cialda di Pane Guttiau - Melanzane a Funghetto - Scaglie di Ricotta Salata Affumicata - Basilico

C'ERA UNA VOLTA 5

Pane Fritto all'Uovo - Cicoria Ripassata - Pancetta di Maialino Casertano - Terra di Olive Taggiasche

Panato e Fritto

SUPPLÌ SAN MARZANO 3 •

Riso Carnaroli - San Marzano DOP - Fior di Latte - Grana Padano DOP - Basilico

SPAGHETTONE 4

Pasta di Grano Duro - Aglio - Olio EVO - Peperoncino - Prezzemolo Grana Padano DOP - Servito con Maionese Piccante al Peperone Crusco

SFERA PATATE E GRICIA 3.5

Patate di Avezzano - Pecorino Romano - Fior di Latte - Guanciale Pepe Macinato - Noce Moscata

SUPPLÌ PROFUMO DI BOSCO 4

Riso Carnaroli - Funghi Porcini - Guanciale Romano - Tartufo

CROCCHÈ 3 •

Patate di Avezzano - Fior di Latte - Grana Padano DOP - Noce Moscata - Pepe Nero

CROCCHÈ PROVOLA E SPECK 3.5

Patate di Avezzano - Provola Affumicata - Grana Padano DOP Noce Moscata - Speck - Pepe Nero

FIORE DI ZUCCA 3.5 •

Fiore di Zucca - Fior di Latte - Alici - Pastella con Farina Tipo 0 Ricotta Vaccina - Miele

TONNARELLO CARBONARA 3.5

Tonnarello Artigianale di Pasta all'Uovo - Pecorino Romano Buccia Nera - Uova Fresche Pastorizzate - Guanciale Romano - Pepe Nero

OLIVA IN PORCHETTA 3.5

Oliva Verde - Porchetta di Ariccio I.G.P. - Grana Padano DOP Pepe Nero

POLPETTE DI PULLED PORK 3.5

Carne di Suino Affumicata - Fior di Latte - Salsa Barbecue al Miele Noce Moscata

STARTERS

Dall'Orto

ZUCCHINE IN TRE COTTURE 12.5 •

Provola Affumicata "Sorì" - Crema di Zucchine Zucchine Gratinate - Chips di Zucchine Provolone Del Monaco DOP

Menzionata dal
GAMBERO ROSSO

~~PASTA~~ PATATE E PROVOLA 11.5

Condimento della Tipica Pasta e Patate Napoletana - Provola Affumicata "Sorì" - Pancetta di Maialino Casertano - Provolone Del Monaco DOP - Pepe Nero

PICCADILLY CIRCUS 11 •

Bufala Campana DOP "Sorì" - Pomodoro Piccadilly Arrosto - Pesto di Pomodorino Semi Dry - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico

ORTOLANA 2.0 12 •

Vellutata di Zucchine Romanesche - Burrata di Bufala Campana "Sorì" - Stick di Melanzane Fritte - Pomodoro Semi Dry - Pepe Nero Ovolina di Bufala Campana DOP "Sorì"

* È possibile richiedere la stesura alla romana

LE PIZZE

di Federico Visconti

Le Tre Bufale

COME UNO SPAGHETTO 12 •

Sugo di Pomodorini Piccadilly Freschi - Bufala Campana DOP "Sorì" - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico

BUFALA SBAGLIATA 10.5 •

Polpa di Datterino Giallo della Piana del Sale - Bufala Campana DOP "Sorì" - Datterino Giallo Fresco - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico

BUFALA 9.5 •

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Bufala Campana DOP "Sorì" - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico

* Tutte le pizze sono realizzabili con mozzarella senza lattosio +2

* * È possibile richiedere la stesura alla romana

LE PIZZE

di Federico Visconti

Le Classiche

MARGHERITA 7.5 •

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Fior di Latte "Sorì" - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico

PATATE E SALSICCIA 8.5

Fior di Latte "Sorì" - Patate di Avezzano al Forno - Salsiccia di Suino dei Castelli Romani - Pepe Nero - Basilico

CAPRICCIOSA 10

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Fior di Latte "Sorì" Funghi Champignon - Carciofo - Olive Taggiasche - Prosciutto Crudo di Parma DOP - Salame Dolce Napoli - Uovo Sodo

MARINARA 6 •

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Origano - Aglio - Basilico

* Tutte le pizze sono realizzabili nella variante vegetariana e/o senza lattosio +2

* * È possibile richiedere la stesura alla romana

LE PIZZE

di Federico Visconti

La Selezione Fermento

SMASHING PUMPKINS 12.5

Vellutata di Zucca - Fior di Latte Affumicato "Sorì" - Guanciale di Maialino Nero Casertano - Funghi Porcini - Grana Padano - Basilico

COME MAMMA LA FA 12

Fior di Latte Affumicato "Sorì" - Scarola Ripassata con Alici Olive Taggiasche - Crumble di Tarallo Napoletano con Mandorle

LUCIANA 12.5

Polpo in Umido con Olive Taggiasche - Pinzimonio di Prezzemolo in Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva

SORRENTO 14

Burrata di Bufala Campana "Sorì" - Tartare di Gambero Rosso di Anzio - Zeste di Limone di Sorrento - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva Ovoline di Bufala Campana DOP "Sorì" - Basilico

Menzionata dal
GAMBERO ROSSO

SMOKY 11.5

Zucca Gratinata al Forno - Fior di Latte "Sorì" - Crumble di Speck Ricotta Salata Affumicata - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva - Basilico Fresco

PARMIGIANA SBAGLIATA 12.5 •

Fior di Latte "Sorì" - Riduzione di San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Chips di Melanzane Fritte - Grana Padano DOP - Basilico

Presente sul libro
Calici & Spicchi

VIAGGIO IN TOSCANA 13

Ragù Bianco di Chianina - Bufala Campana DOP "Sorì" - Ricotta Salata - Pepe Nero - Basilico

100 ACRÌ 11

Fior di Latte "Sorì" - Funghi Champignon - Funghi Porcini del Monte Amiata - Fungo Nameko Giapponese - Salsiccia dei Castelli Romani - Pepe Nero - Basilico

FRIARIELLI e SALSICCIA 2.0 12

Bufala Campana DOP "Sorì" - Crema di Friarielli Napoletani del Vesuvio - Salsiccia di Suino - Friariello Napoletano del Vesuvio

4 FORMAGGI SECONDO NOI 12 •

Fior di Latte "Sorì" - Roquefort Francese - Gorgonzola Erborinato DOP - Pecorino Romano Buccia Nera - Composta di Fichi Senapata - Pepe Nero - Basilico

LE DUE SICILIE 12

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese/Nocerino - Nduja di Spilinga Calabrese - Provola Affumicata di Agerola - Stick di Melanzane Fritte Scaglie di Ricotta Salata - Pepe Nero Macinato - Basilico

* Alcune delle pizze sono realizzabili nella variante vegetariana e/o senza lattosio +2

* * È possibile richiedere la stesura alla romana

Selezione

TONKA
IL CUORE DEL GELATO

ARMONIA MEDITERRANEA 7

Cremoso interno di Gelato al Caramello Salato - Semifreddo di Vaniglia Bourbon - Glassa al Pistacchio

FAKE MANDARINO 7

Cuore di Gelato al Mango e Maracuja - Semifreddo alla Vaniglia Bourbon - Glassa di Mango e Yuzu

I Dolci di Mamma Enrica

TERRAMISÙ AL COCCIO 6

Croccante di Biscotti Oreo - Croccante di Biscotti Pan di Stelle - Uova Fresche - Mascarpone Savoiardi "Esca" - Caffè BIO "LolloCaffè"

CHEESECAKE A MODO TUO 6

Scegli tra: Nutella - Crema di Cioccolata Bianca - Crema di Pistacchio Frutti di Bosco

E aggiungi: Croccante di Oreo - Croccante di Pan di Stelle Croccante di Lotus - Granella di Pistacchio Granella di Nocciolo Scaglie di Cocco

LISTA DEGLI ALLERGENI



GLUTINE



UOVA



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SOIA

PESCI

LATTICINI

ARACHIDI

SEMI DI SESAMO

SEDANO

LUPINI

SENAPE

ANIDRIDE SOLFOROSA O SOLFITI