

# FERMENTO

PIZZA E BOLLE



Ferrarelle

Sori

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

### Dall'Orto

#### ZUCCHINE IN TRE COTTURE 12.5 •

Provola Affumicata "Sori" - Crema di Zucchine Zucchine Gratinata - 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 "Sori" - Pancetta di Maialino Casertano - Provolone Del Monaco DOP - Pepe Nero

#### GRICIA ALLA GIUDIA 13 •

Fior di Latte "Sori" - Pecorino Romano DOP - Guanciale Romano Carciofo Intero alla Giudia

#### ORTOLANA 2.0 12 •

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

STARTERS  
di Federico Visconti

### Le Tre Bufale

#### COME UNO SPAGHETTO 12 •

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

#### BUFALA SBAGLIATA 10.5 •

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

#### BUFALA 9.5 •

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

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

LE PIZZE  
di Federico Visconti

### Le Classiche

#### MARGHERITA 7.5 •

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

#### PATATE E SALSICCIA 8.5

Fior di Latte "Sori" - 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 "Sori" 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

LE PIZZE  
di Federico Visconti

### La Selezione Fermento

#### SMASHING PUMPKINS 12.5

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

#### COME MAMMA LA FA 12

Fior di Latte Affumicato "Sori" - 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 "Sori" - Tartare di Gambero Rosso di Anzio - Zeste di Limone di Sorrento - Olio EVO "Selezione 836" di TerraSalva

Ovoline di Bufala Campana DOP "Sori" - Basilico

Menzionata dal  
GAMBERO ROSSO

#### SMOKY 11.5

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

#### PARMIGIANA SBAGLIATA 12.5 •

Fior di Latte "Sori" - 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 "Sori" - Ricotta Salata - Pepe Nero - Basilico

#### 100 ACRI 11

Fior di Latte "Sori" - 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 "Sori" - Crema di Friarielli Napoletani del Vesuvio - Salsiccia di Suino - Friariello Napoletano del Vesuvio

#### 4 FORMAGGI SECONDO NOI 12 •

Fior di Latte "Sori" - 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

### 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 Savoiaresi "Esca" - Caffè BIO "LolloCaffè"

#### CHEESECAKE A MODO TUO 6

Scegli tra: Nutella - Crema di Cioccolato 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 |