

## PER INGANNARE L'ATTESA

- **BRUSCHETTE AL POMODORO** € 2.00
- **BRUSCHETTE VEGETARIANE** € 6.00  
*Crema di zucca mantovana e cicoria di campo, radicchio stufato e gorgonzola, funghi porcini e scamorza affumicata*
- **BRUSCHETTE DI TERRA** € 6.00  
*'Nduja e broccoletti ripassati, cicoria di campo e salsiccia di Norcia, lardo di colonnata e scamorza affumicata*
- **BRUSCHETTA DI MARE** € 6.00  
*Salmone Scozia bio scottato e rucola, crostino baccalà mantecato, polpo e patate*
- **IL BACCALÀ** € 9.00  
*Baccalà cotto a bassa temperatura, la sua majonese, cipolla di Tropea, fritto in pastella su hummus di ceci, fonduta di baccalà con crostini aglio e rosmarino*
- **LA BUFALA** € 9.00  
*Bufala assoluta, burratina pugliese e alici sott'olio home made, affumicata con salsa di pomodori arrosto olive e capperi*
- **FRITTO VEGETALE DI STAGIONE** € 7.00
- **FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA CON ALICI E MOZZARELLA** € 3.50
- **FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA** € 3.50
- **SUPLÌ CLASSICO** € 2.00  
*Ragù di manzo e maiale, mozzarella di bufala*
- **CHIPS DI PATATE DI AVEZZANO** € 4.00  
*Classiche, cacio e pepe*
- **BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO** € 10.00
- **CROCCHETTA DI PATATE** € 1.50  
*Prosciutto cotto e fior di latte, speck e fontina, rapa rossa e gorgonzola*
- **MINI ARANCINO** € 2.00  
*Asparagi e taleggio, asiago e tartufo, baccalà e ceci*
- **ORIENT EXPRESS VEGAN** € 6.00  
*Falafel di ceci, samosa, spring roll*
- **CARCIOFO ALLA GIUDIA** € 6.00
- **CARCIOFO ALLA ROMANA** € 6.00
- **CARCIOFI FRITTI** € 6.00

## LA NOSTRA SELEZIONEDI SALUMI E FORMAGGI

### DEGUSTAZIONE SALUMI

€ 13.00

*Serviti con verdure sott'olio e focaccia bianca*  
Salame corallina di Norcia  
Filetto di maiale stagionato al rosmarino e aceto balsamico  
Salame "Pepita del Piave"  
Pancetta arrotolata Piacentina

### DEGUSTAZIONE FORMAGGI

€ 13.00

*Serviti con miele, confetture e focaccia bianca*  
"Juncu Sardo" formaggio stagionato di latte di pecora e di capra  
Pecorino di Fossa "la Casata Roncato"  
"Castellaccio di corte Franca" in barrique affinato al rosmarino  
Cheddar "presidio Slow Food" di vacca frisona "Scozia"  
"Muffato" formaggio erborinato affinato con menta, verbena e camomilla

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

€ 16.00

*Degustazione di salumi e formaggi*  
*Serviti con marmellate e focaccia bianca*  
Salame corallina di Norcia  
Filetto di maiale stagionato al rosmarino e aceto balsamico  
Pancetta arrotolata Piacentina  
"Juncu Sardo" formaggio stagionato di latte di pecora e di capra  
"Muffato" formaggio erborinato affinato con menta, verbena e camomilla

## LE PIZZE DI FERMENTUM

L'impasto delle nostre pizze è ottenuto utilizzando esclusivamente a rotazione 3 differenti lieviti madre di 70/100/150 anni e tipologie di farine biologiche macinate a pietra per garantire un prodotto unico e sfumature di sapori sempre differenti.

### LE CLASSICHE

- **ROSSA** € 4.50
- **MARINARA** Pomodoro, aglio, origano € 5.50
- **MARGHERITA** Pomodoro, fior di latte, basilico € 6.50
- **NAPOLI** Pomodoro, alici, fior di latte, origano, capperi € 7.00
- **DIAVOLA** Pomodoro, fior di latte e salame piccante € 8.00
- **CROSTINO** Fior di latte e prosciutto cotto € 8.00

### LE LEGGERE

- **MARGHERITA D.O.C** € 10.00  
*Pelati strappati, mozzarella di bufala, basilico fresco*
- **FUNGHI** € 7.50  
*Pomodoro, fior di latte, funghi champignon*
- **FIORI DI ZUCCA** € 9.00  
*Fior di latte, fiori di zucca, alici sott'olio*
- **ORTOLANA** € 10.00  
*Fior di latte, crema di zucca e verdure di stagione*
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** € 10.00  
*Pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiano e basilico*
- **BOSCAIOLA** € 10.00  
*Funghi, salsiccia di Norcia e fior di latte*
- **LA SCAROLA** € 10.00  
*Scarola ripassata, alici, olive taggiasche e fior di latte*
- **MEDITERRANEA** € 12.00  
*Polpo cotto a bassa temperatura, patate, cipolla di Tropea e fior di latte*
- **FOCACCIA** Rucola, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie € 10.00
- **FOCACCIA** Bufala e ciliegino € 9.00
- **FOCACCIA** Salmone bio marinato, rucola e arancia e finocchio € 12.00

### LE FARCITE

- **FOCACCIA D.O.C** € 10.00  
*Mozzarella di bufala, datterini stufati al timo e agrumi, spinacino baby*
- **FOCACCIA ALASKA** € 12.00  
*Salmone Alaska marinato agli agrumi e burrata*
- **FOCACCIA BACCALÀ** Lardo e baccalà marinato € 11.00
- **FOCACCIA** Con speck doca, provola affumicata e fior di latte € 12.00
- **FOCACCIA** Farcita con tartufo e stracciatella € 14.00

### LE GOLOSE

- **FERMENTUM** € 9.00  
*Pomodoro con 'nduja peperoncino, aglio e pomodorini freschi*
- **CAPRICCIOSA** € 10.00  
*Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini, olive, uovo all'occhio di bue e prosciutto crudo*
- **LA CICORIONA** € 10.00  
*Fior di latte, cicoria ripassata, guanciale e pecorino*
- **AMATRICIANA** € 10.00  
*Pomodoro, guanciale, pecorino e pepe nero*
- **CARBONARA** € 12.00  
*Fior di latte, guanciale, uovo sbattuto a mano, pecorino stagionato e pepe nero*
- **FUMO** € 10.00  
*Zucchine, provola, speck e fior di latte*
- **BROCCOLETTI E SALSICCIA** € 10.00  
*Broccoletti ripassati, salsiccia di Norcia e fior di latte*
- **ZUCCA GIALLA** € 11.00  
*Crema di zucca gialla all'arancia, pancetta piacentina e fior di latte*
- **CONFETTURA DI RADICCHIO** € 12.00  
*Radicchio stufato, gorgonzola e fior di latte*
- **TESTUN OCCELLI AL BAROLO** € 14.00  
*Formaggio stagionato con vinacce di barolo, finocchiona toscana e fior di latte*
- **LA PORCINI** Funghi porcini, fior di latte e prezzemolo € 12.00
- **L'ALTRA ZUCCA** € 14.00  
*Crema di zucca all'arancia, funghi porcini, salsiccia di Norcia*

## LE DEGUSTAZIONI

(minimo 4 persone)

- Mix di bruschette, supplì, arancini, chips di patate e 4 pizze a rotazione
- **MARGHERITA DOC, FUMO, ZUCCA GIALLA, BOSCAIOLA** € 15.00
- **ORTOLANA, FOCACCIA DOC, CARBONARA, BROCCOLETTI E SALSICCIA** € 16.00
- **FOCACCIA BACCALÀ, TESTUN OCCELLI, FOCACCIA DOC, FARCITASPECK OCA** € 17.00

## DOLCI TENTAZIONI

- **TIRAMISU** € 6.00  
*Crema al mascarpone, savoiardi e caffè*
- **BOMBE CALDE** € 6.00  
*Su una base di nutella o una crema agli agrumi*
- **TARTUFO AL PISTACCHIO** € 6.00  
*Semifreddo al pistacchio con salsa di cioccolato fondente al rum*
- **SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE, AMARETTO E SALSICIA DI CAFFÈ** € 6.00
- **CHEESECAKE CON FRUTTI BOSCO O NUTELLA** € 6.00
- **TRIS DI PANNACOTTA** € 6.00
- **STRUDEL DI MELE E CANNELLA** € 6.00
- **TORTINO CALDO CON CUORE DI CIOCCOLATO EQUADOR** € 6.00
- **MOUSSE AL CIOCCOLATO VEGAN E MELOGRANO** € 5.00
- **SORBETTO** € 5.00  
*Servizio torta € 0,60/pers.  
Servizio spumante € 0,60/pers.*

*Fermentum*

## CAFFETTERIA

•CAFFÈ	€1.50
•CAFFÈ DECAFFEINATO	€2.00
•CAFFÈ CORRETTO	€2.50
•CAFFÈ ORZO	€2.50
•GINSENG	€2.00
•CAFFÈ AMERICANO	€2.00
•CAPPUCCINO	€2.00
•CORNETTO	€1.50
•TORTA DELLA CASA	€2.50
•THE INFUSI CALDI	€3.00
•CIOCCOLATA CALDA	€4.00
•CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€4.50
•BIBITE IN LATTINA	€3.00
•SWEPPES LIMONE / TONICA	€3.00
•THE FREDDO	€3.00
•CHINOTTO	€3.00
•CEDRATA	€3.00
•SUCCHI DI FRUTTA	€3.00
•SUCCHI FRUTTA MIRTILLO	€3.50
•CRODINO	€3.00
•BITTER	€3.00
•CAMPARI	€4.00
•CAMPARI CORRETTO	€5.00

## APERITIVI E COCKTAIL

•FINGER	€10.00
•SNACK VARI <i>(a ciotola)</i>	€2.00
•CHIPS DI PATATE DI AVEZZANO <i>(classiche, cacio e pepe)</i>	€3.00

## SPARKLING

•BELLINI	€7.00
•SOSSINI	€7.00
•MIMOSA	€7.00
•SPRITZ	€7.00

## LONG DRINK

•GARIBALDI	€7.00
•TEQUILA SUNRISE	€7.00
•GIN LEMON	€7.00
•GIN TONIC	€7.00
•VODKA LEMON	€7.00
•VODKA TONIC	€7.00
•RUM E COLA	€7.00
•SEX ON THE BEACH	€7.00
•MAI TAI	€7.00
•JAPANESE ICE TEA	€7.00
•LONG ISLAND	€7.00

## FREE DINNER

•AMERICANO	€7.00
•NEGRONI	€7.00
•NEGRONI SBAGLIATO	€7.00
•MILANO TORINO	€7.00

## AFTER DINNER

•COSMOPOLITAN	€7.00
•MARGARITA	€7.00
•DAIQUIRI	€7.00
•MANHATTAN	€7.00
•KIR ROYAL	€7.00
•GIBSON	€7.00
•BLOODY MARY	€7.00
•OLD FASHIONED	€7.00
•MOSCOW MULE	€7.00

## PESTATI

•MOJTO CLASSICO	€7.00
•CAIPIROSKA	€7.00
•CAIPIRINHA	€7.00
•CAPIRISSIMA	€7.00

•PROSECCO BOTTIGLIA	€18.00
•PROSECCO BICCHIERE	€5.00

## BIRRE ALLA SPINA



### HOP IS BACK

Italia • Bianca, fine e resistente, gusto pieno e rotondo, aroma fresco e vivace, bassa fermentazione • 5 % Vol.

20 cl € 3.50

40 cl € 5.50

Caraffa 1.2 Lt € 20.00



### BULLDOG STRONG LAGER

UK • Aroma intenso, gusto strutturato grande forza alcolica va degustata non troppo fredda • 9 % Vol.

33 cl € 6.00

Caraffa 1.2 Lt € 25.00



### RIEGELE IPA

Germania • IPA con aroma sambuco, albicocca e mango, gusto fruttato alta fermentazione • 6,5 % Vol.

33 cl € 5.00

Caraffa 1.2 Lt € 22.00



### ICHNUSA NON FILTRATA

Italia • Sapore intenso a bassa fermentazione non filtrata gusto corposo • 5 % Vol.

33 cl € 5.00

Caraffa 1.2 Lt € 22.00



### AFFLIGEM ROUGE

Belgio • Ambrata d'abbazia, corpo strutturato, alta fermentazione profumo floreale • 6,7 % Vol.

30 cl € 5.00

Caraffa 1.2 Lt € 22.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA 75 CL

### • RULLES BLONDE

Birra belga con schiuma morbida e cremosa, corpo pieno, secco • 7 % Vol.

€ 14.00

### • RULLES ESTIVALE

Pensata per l'estate, aroma fresco, finale asciutto e dissetante • 5,2 % Vol.

€ 14.00

### • RULLES TRIPLE

Corpo intenso come il profumo, floreale e speziato • 8,4 % Vol.

€ 14.00

### • LA CHOUFFE

Inebrianti profumi con corpo soffice e complesso, finale asciutto • 8 % Vol.

€ 14.00

### • MC CHOUFFE

Colore rosso scuro con toni caldi, lunga e persistente gusto dolce • 8 % Vol.

€ 14.00

### • BLANCHE DE NAMUR

Contempla lieviti che la rendono quasi bianca, gusto morbido, beverina • 4,5 % Vol.

€ 14.00

### • KWAK

Rossa di grande carattere, con note speziate e fruttate di corpo strutturato • 8,4 % Vol.

€ 14.00

### • SAISON DUPONT 75

Bionda ambrata, rinfrescante, sapore fruttato, finale secco • 6,5 % Vol.

€ 14.00

### • XXBITTER

La birra più amara del Belgio, chiara, finale secco e persistente • 6,2 % Vol.

€ 14.00

### • DUVEL

Il colore dorato, gusto frizzante e corposo, freschezza acida e finale luppolato • 8,5 % Vol.

€ 14.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL

### • WEIHENSTEPHANER

Giallo oro stile Weisse, di frumento, corpo pieno gusto delicato • 5,4 % Vol.

€ 6.00

### • PUNK IPA

Di ispirazione americana, carattere fruttato e finale dissetante • 5,6 % Vol.

€ 5.50

### • PINK IPA

Di grandissima beva brassata con pepe rosa, aroma elegante con schiuma bianca e persistente • 8,4 % Vol.

€ 5.50

### • LA CHOUFFE

Inebrianti profumi con corpo soffice e complesso, finale asciutto • 8 % Vol.

€ 5.50

### • FARROTTA

Ale, con farro e miele con un "flavour" piacevolmente agrumato • 5,6 % Vol.

€ 5.50

### • 45 LUNE

Prodotta con avena e zenzero ed è caratterizzata da piacevoli note speziate • 6 % Vol.

€ 5.50

### • LA REMARTELLO

India Pale Lager dalla luppolatura generosa • 6 % Vol.

€ 5.50

### • FELSENKELLER

Birra torbida, non filtrata dal sapore pieno sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido • 5,2 % Vol.

€ 5.50

## VINI BIANCHI

### • PIETRAIA BIANCO

Pietra Pinta - Lazio • 100% Chardonnay

€ 15.00 • Calice € 5.00

### • PECORINO EIKOS (Biologico)

Agriverde - Abruzzo • 100% Pecorino

€ 25.00

### • MULLER LE GIARE

Roeno - Trentino Alto Adige • 100% Muller Thurgau

€ 25.00

### • GEWURZTRAMINER KIES

Vigna del Lauro - Friuli • 100% Gewurztraminer

€ 28.00

### • RIBOLLA GIALLA COLLIO

Vigna del Lauro - Friuli • 100% Ribolla gialla

€ 25.00

### • CHARDONNAY MAGNANO

Buccia Nera - Toscana • 100% Chardonnay

€ 17.00

### • BIANCO DI PUGLIA

A Mano - Puglia • Falanghina e Fiano

€ 17.00

## VINI ROSSI

### • PIETRAIA ROSSO

Pietra Pinta - Lazio • 100% Shiraz

€ 15.00 • Calice € 5.00

### • MONTEPULCIANO EIKOS (Biologico)

Agriverde - Abruzzo • 100% Montepulciano d'Abruzzo

€ 25.00

### • PRIMITIVO DI PUGLIA

A Mano - Puglia • 100% Primitivo

€ 18.00

### • NERO BUONO

Pietra Pinta - Lazio • 100% Nero Buono

€ 17.00

### • CHIANTI SUPERIORE SASSOCUPO

Buccia Nera - Toscana • Sangiovese e Canaiolo

€ 20.00

## DISTILLATI

### • AMARO

€ 3.50

### • MIRTO

€ 3.50

### • LIMONCELLO

€ 3.50

### • LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

€ 3.50

### • GRAPPA BIANCA

€ 4.50

### • GRAPPA BARRIQUE

€ 4.50

### • RUM ZACAPA

€ 8.50

### • RUM MORGAN

€ 7.00

### • RUM PAMPERO ANNIVERSARIO

€ 7.00

### • WHISKY TALISKER

€ 9.00

### • WHISKY OBAN

€ 9.00

### • WHISKY CAOL

€ 9.00

### • WHISKY LAGAVULLIN

€ 9.00

## BEVANDE

### • ACQUA

€ 1.80

### • COCA ZERO / LIGHT

€ 3.50

### • LATTINE O SPRITE

€ 3.00

### • FANTA - PEPSI - SPRITE

€ 3.50

### • CARAFFA PEPSI LT.1,5

€ 9.00

### • BICCHIERE PEPSI

€ 3.50