

Fermentum è un progetto di impresa sociale.

Significa che noi crediamo nella possibilità di realizzare un'economia più equa e solidale, nella quale l'attenzione alla persona e la possibilità di promuovere il protagonismo, soprattutto dei più deboli e fragili, si armonizza con la necessità di creare profitto.

Un pò meno profitto e un pò più di attenzione agli altri!

Questo non significa però scivolare nell'assistenzialismo che in questi anni ha permeato spesso l'agire sociale.

L'aggettivo sociale non deve snaturare il valore della parola impresa.

Quando vieni a mangiare da noi devi essere attratto dalla qualità del prodotto, dalla capacità del nostro staff di accoglierti e farti star bene.

Il sentimento pur nobile che stai facendo qualcosa di buono perché sostieni, semplicemente mangiando una pizza o gustando una buona birra, un progetto sociale è un qualcosa in più, che valorizza la Tua scelta di cittadino e consumatore consapevole e ci consente di continuare a perseguire il nostro fine: quello di creare altri posti di lavoro per chi, ha meno opportunità di altri ma non meno grinta per dimostrare che una possibilità offerta può garantire di vivere la propria vita con dignità e meno sofferenza.

L'ECONOMIA SOCIALE : UN CAMMINO INSIEME

Realizzare forme di impresa sociale diffuse nel territorio, significa instillare elementi di crescita per un'economia più a misura d'uomo, capace di coniugare la necessità di produrre con la qualità della vita di tutti noi.

Crediamo che sia possibile coinvolgere e rendere partecipi in questo percorso imprenditori sensibili e amministrazioni pubbliche capaci.

Ma siamo convinti che senza il contributo di noi cittadini e consumatori non sarà possibile valorizzare le esperienze come FERMENTUM , riprodurle e metterle a sistema.

Per ingannare l'attesa

Bruschetta al pomodoro	€ 1,50
Bruschette Vegetariane	€ 6,00
Cime di rapa e scamorza , Radicchio alla piastra e gorgonzola, Carciofi e Pecorino	
Bruschette di Terra	€ 6,00
'nduja e broccoletti, Rucola e parmigiano e bresaola, Lardo e scamorza	
Il Baccalà	€ 8,00
Confit con la sua maionese e cipolla rossa di tropea	
Fritto in pastella su crema di peperoni	
Crostino con baccalà mantecato	
La Bufala	€ 6,00
Assoluta	
Burratina con alici del cantabrico	
Affumicata con salsa di pomodoro arrosto olive e capperi	
Polpette di bollito con salse di pomodoro peperoni e maionese	€ 6,00
Tartare di manzo (secondo disponibilità)	€ 10,00
Fiore Di Zucca con Alici e Mozzarella	€ 3,00
Filetto di Baccalà in Pastella	€ 3,50
Supplì Classico	€ 1,50
Chips Di Patate	€ 4,00
Anelli Di Cipolla*	€ 4,00
Carciofo alla giudia (1pz)	€ 4,00
Bresaola con rucola e scaglie di grana	€ 10,00
Crocchette di patate e	€1,20 l'uno
Prosciutto cotto e Fiordilatte / speck e fontina / nduja / spinaci e fiordilatte	
Focaccia Bufala e crudo	€ 10,00
Mini Arancino a	€1,50 l'uno
Asparagi e Taleggio / Frutti di Mare e Piselli / Trippa e Pesto	
Asiago e Tartufo / Animelle e Pecorino / Baccalà e ceci	
Supplì Vegani	€ 2,00 l'uno
Zucchine / Ceci e funghi / Farro / Lenticchie	

*prodotto congelato

Fermentum le classiche anticrisi

Rossa	€ 4,00
Margherita (Pomodoro, basilico, mozzarella).....	€ 6,00
Napoli (Pomodoro Alici Capperi Mozzarella Origano).....	€ 6,50

Fermentum Le Leggere

Margherita DOC (pelati strappati mozzarella di Bufala e Basilico fresco).....	€ 10,00
Funghi (Pomodoro Funghi Mozzarella) a richiesta bianca	€ 7,50
Fiori di Zucca (Alici Fiori di Zucca Mozzarella).....	€ 9,00
Ortolana (Pomodoro, Basilico, Zucchine grigliate Melanzane grigliate, Funghi, Radicchio, Mozz, Patate) a richiesta anche bianca con zucca	€ 10,00
Focaccia Rucola scaglie Parmigiano 24 mesi Gennari e prosciutto crudo	€ 10,00
Focaccia Farcita di pachino fiordilatte e basilico	€ 8,00
Focaccia Bufala e pachino	€ 8,00
Focaccia Farcita DOC Mozzarella di Bufala Pomodori ciliegina stufati al timo e Spinacino Baby	€ 10,00
Broccoli e pomodoro (Mozzarella, Broccoli, pomodoro pachino)	€ 10,00
Caponata (Melanzane, peperoni, cipolle, zucchine, mozzarella)	€ 10,00
Parmigiana di melanzane (Melanzane, pomodoro, basilico, parmigiano, mozz.)	€ 10,00

L'impasto è ottenuto utilizzando esclusivamente a rotazione 3 differenti lieviti madre di 70/100/150 anni e 11 tipi di farine biologiche macinate su pietra naturale per garantire un prodotto unico e sfumature di sapori sempre differenti

Fermentum Le Golose

Fermentum (Pomodoro Nduja Peperoncino Pomodori freschi)	€ 9,00
Capricciosa (Pomodoro Funghi Mozzarella Carciofini Olive Uovo sodo Prosciutto crudo).....	€ 10,00
Amatriciana (Pomodoro Guanciale Pecorino Pepe Nero).....	€ 10,00
Fumo (zucchine Provola e Speck, mozzarella).....	€ 10,00
Broccoli e salsiccia (broccoli, salsiccia e mozzarella).....	€ 12,00
Zucca Gialla (Crema di zucca gialla all'arancia Pancetta Piacentina, mozzarella)	€ 11,00
Carciofini Grigliati, scaglie di Bottarga di Mugine e mozzarella	€ 16,00
Boscaiola (Funghi Salsiccia e mozzarella) a richiesta rossa.....	€ 10,00
Confettura di Radicchio Gorgonzola , mozzarella.....	€ 12,00
Testun Ocelli al Barolo (Formaggio Ubriaco) con finocchiona Toscana , mozzarella	€ 14,00
Melanzane e 'Nduja e mozzarella	€ 11,00
Carbonara (Guanciale, Mozzarella Uovo sbattuto a mano, Pecorino stagionato Pepe nero)	€ 12,00
Focaccia Pecorino della Sabina , pepe nero ed extravergine.....	€ 7,50
Focaccia Farcita con Lardo e Baccalà marinato	€ 11,00
Focaccia Farcita Fiordilatte Provola affumicata e speck d'Oca	€ 12,00
Focaccia Farcita Stracciatella e Caviale di Tartufo	€ 14,00

Fermentum La Degustazione (esempio per 4 persone)

Mix bruschette, Suppli Classico, Arancini Misti, Anelli di Cipolla e 4 pizze a rotazione:

Margherita doc, Focaccia Bufala e Crudo, Zucca Gialla, Confettura di Radicchio	€14,00 a
pers.	
Ortolana, Focaccia Doc, Carciofini Grigliati, Stracciatella	€15,00
Boscaiola, Capricciosa, Carbonara, Melanzane e 'nduja	€14,50
Focaccia lardo e baccalà, Testun Ocelli, Fior di latte provola e speck,	
Focaccia DOC	€16,00

L'impasto è ottenuto utilizzando esclusivamente a rotazione 3 differenti lieviti madre di 70/100/150 anni e 11 tipi di farine biologiche macinate su pietra naturale per garantire un prodotto unico e sfumature di sapori sempre differenti

Dolci Tentazioni

Tiramisù a modo nostro	€ 5,00
Bombe Calde (su salsa gianduja, salsa agrumi o entrambe)	€ 6,00
Tartufo di pizzo calabro	€ 6,00
Crema Brulée	€ 4,00
Millefoglie di pasta fillo	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 4,00
Fragole con panna	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 4,00
Torte fatte in casa (secondo disponibilità)	€ 4,00

servizio torta 0,50 € a persona

CAFFETTERIA

Bibite in lattina	€ 2,50
Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Orzo	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Caffè Americano	€ 2,50
Acqua	€ 1,50

LIQUORI / DISTILLATI / RUM / WHISKY

Mirto	€ 3
Amaro	€ 3
Limoncello	€ 3
Grappa di Poli bianca	€ 4
Grappa di Poli barrique.....	€ 4,5
Rum Zacapa	€ 8
Rum Capitan Morgan Black.....	€ 6
Rum Capitan Morgan Spiced.....	€ 5
Rum Pampero aniversario.....	€ 5
Whisky Talisker storm	€ 8
Whisky Oban.....	€ 8
Whisky Caol Ila	€ 8
Whisky Lagavulin	€ 8
Whisky Cardhu.....	€ 6

LE BIRRE



Geneviève de Brabant Triple

Tipologia: Triple
Alc. %vol. : 8,5%
Colore: Chiara
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6°/8°

€ 5,00 25 cl

€ 6,50 50 cl

Geneviève de Brabant Double

Tipologia: Double
Alc. %vol. : 6,5%
Colore: Scura
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6°/8°

€ 5,00 25 cl

€ 6,50 50 cl



Geneviève de Brabant Rousse

Tipologia: Special Ale
Alc. %vol. : 5,2%
Colore: Ambrata
Fermentazione: alta
Temperatura di servizio: 5°/6°

€ 4,50 25 cl

€ 6,00 50 cl

Geneviève de Brabant Pils

Tipologia: Pils
Alc. %vol. : 4,9%
Colore: Chiara
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 3°/5°

€ 3,50 25 cl

€ 5,00 50 cl



I Vini

Le Cantine

SORRENTINO:

L'Azienda Vinicola Sorrentino sorge in Boscotrecase sulle falde del Vesuvio è un'azienda familiare la cui esperienza risale all'800. Un'antica sapienza che si è trasmessa alle generazioni successive che hanno ricevuto in dono dal passato la stessa devozione per la terra ed i vigneti di famiglia. Nel tempo ha ricevuto molti premi e riconoscimenti nazionali, dai mercati europei e d' Oltreoceano, sfidando oggi le più avanzate tecniche di vinificazione dall' ultima generazione. Moderne procedure e passione immutata.

COTE DE FRANZE:

La Cantina si trova a 100 metri dal livello del mare in provincia di Crotone e comprende 9 ettari di vigneti vitati ad altitudini diverse coltivati secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Le varietà sono tutte autoctone e sono due il Gaglioppo e il Greco Bianco. In questa azienda la coltivazione e l'amore per la vigna è una tradizione antica che si tramanda da secoli di padre in figlio.

CAVALIERINO:

L'azienda Cavalierino gode di una posizione privilegiata e spettacolare sulle alte colline di Poggiano nella Val d'Orcia a circa 600 m sul livello del mare, lungo la strada tra Pienza e Montepulciano. Ben 55 ettari di vigneti, uliveti, boschi e cipressi, specializzato e seminato con colture biologiche dove il rispetto della natura, dell'autoctono è massimo . Il peculiare microclima e un'ottima ventilazione mantengono le colture esenti da malattie e parassiti.

LA MARCA DI SAN MICHELE:

Situata in collina a 500 mt di altezza nel paese di Cupramontana , 40 km da Ancona, la storica cantina lavora i vitigni che in questa terra sono nati: il Verdicchio che si adagia sulle colline e il Montepulciano che dalle colline si orienta verso il mare. L'obbiettivo è la produzione di un vino in cui queste terre si riconoscano, rispettando la terra e i suoi cicli naturali.

CANTINE LUPO :

Le Cantine Lupo si estendono per ben 26 ettari, sorgono tra le pendici dei Colli Albani e la costa Tirrenica, a Campoverde. Un tempo le Cantine erano un'azienda agricola, rilevata negli anni novanta dalla famiglia Lupo. L'attenzione alla qualità e il perseguimento dell'eccellenza in tutte le fasi produttive hanno portato alla creazione di prodotti di alto livello qualitativo e alla diffusione di un carattere enologico distintivo dando voce alle potenzialità di un territorio emergente ma molto promettente.

RAINA :

I terreni che costituiscono l'azienda sono posti ad una quota compresa tra 200 e 300 metri sul livello del mare, in località Turri di Montefalco. . L'esposizione è principalmente a sud-est e il suolo ricco di calcare favoriscono il drenaggio delle acque, condizione fondamentale per avere uve di qualità . Il territorio è stato trasformato negli anni grazie all'impianto di dieci ettari di vigneto e al recupero del casale e degli annessi agricoli, destinati alla vinificazione e all'affinamento. I due giovani produttori hanno iniziato l'attività vitivinicola nell'anno 2001, ponendo grande attenzione e cura nel loro lavoro al fine di ottenere un'uva sempre equilibrata e di qualità.

Carta dei Vini

BIANCHI

Verso BIO Falanghina IGT

Azienda: Sorrentino, Vitigno: Falanghina, Titolo alcolometrico : 12 % prezzo: € 15.00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione in acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia per almeno 30 giorni .

Cirò Bianco DOP

Azienda: Cote de Franze, Vitigno: greco bianco, Titolo alcolometrico : 12,5% prezzo: €18.00

Tecnica di vinificazione: Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio a temperatura di 15 gradi senza aggiunta di lieviti selezionati.

Capovolto, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC , Classico Superiore

Azienda: La Marca di San Michele, Vitigno: Verdicchio, Titolo alcolometrico: 13 %, prezzo: € 24,00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati certificati bio, neutri.

Il vino sosta sulle proprie fecce fini per un minimo di 6 mesi.

Terra Marique Vermentino IGT

Azienda: Cantine Lupo, Vitigno: Vermentino , Titolo alcolometrico: 12,5 %, prezzo: € 16,00

Tecnica di vinificazione: Macerazione a freddo prima della fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio.

Carta dei Vini

ROSSI

Joe BIO Aglianico IGT



Azienda: Sorrentino, Vitigno: Aglianico, Titolo alcolometrico : 13,5 % prezzo: €18.00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione per 16-18 mesi in fusti allier a spacco, successivo affinamento in bottiglia 5-6 mesi .

Donna Enrica IGT



Azienda: Cavalierino, Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz in proporzione , Titolo alcolometrico : 13 % prezzo: €18.00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione in acciaio e maturazione in botti di rovere di alta capacità per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Azienda: Cavalierino, Vitigno: Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo , Titolo alcolometrico : 13,5 %, prezzo: €25.00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione in acciaio e maturazione in botti di rovere di alta capacità per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Syranto, Syrah IGT

Azienda: Cantine Lupo , Vitigno: Syrah , Titolo alcolometrico: 13,5 %, prezzo: €18.00

Tecnica di vinificazione: Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per una migliore estrazione del colore. Macerazione per circa 15 giorni; dopo la svinatura una piccola percentuale è posta in barriques di rovere francese, dove svolge fermentazione mallolattica

MESCITA

Grechetto IGT, Vino in conversione Biodinamica



Azienda: Raina, Vitigno: grechetto , Titolo alcolometrico : 13 % prezzo: 4,50

Tecnica di vinificazione: Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento per 3 mesi in vasche d'acciaio.

Rosso La Gobba IGT , Vino in conversione Biodinamica



Azienda: Raina, Vitigno: Vitigni autoctoni , Titolo alcolometrico : 13,5 % prezzo: 5,00

Tecnica di vinificazione: Vendemmia manuale. Fermentazione per 15 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per 15 giorni in vasche di acciaio inox e successivo affinamento per 18 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.