



TAGLIERI

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI

Käse- und Salamibrett

TAGLIERE PICCOLO/Klein	15.50
TAGLIERE MEDIO/Mittel	20.50
TAGLIERE GRANDE/Gross	26.50
SALAMETTO NOSTRANO	8.00
Tessinersalami	

INSALATE/Salat

INSALATA VERDE/Grünen Salat	9.00
INSALATA MISTA/Gemischter Salat	10.50
LA SFIZIOSA	17.50
(FOGLIE VERDI, POMODORI, SCAGLIE DI GRANA E PROSCIUTTO CRUDO)	
(Parmesankäseflocken und Roher Schinken)	
CAESAR SALAD	18.50
(FOGLIE VERDI, PETTO DI POLLO GRILL, SCAGLIE DI GRANA)	
(grüner salat, grillte Hühnerbrust, grana Käseflocken)	
A CAPRESE	19.50
(POMODORO E MOZZARELLA-Tomaten Mozzarella salat)	

SFIZIOSITA'

CARPACCIO DI MANZO, GRANA E RUCOLA	22.00
Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanflocken und rucola	
VITELLO TONNATO	22.50
Kalbfleisch mit Thnfishsauce	

Le Paste di Piero



PENNETTE ALL'AMATRICIANA	15.50
Pennette pasta: Schweinebacke, Tomatensauce und Pecorino Romano Käse	
SPAGHETTI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	15.50
Spaghetti Knoblauch, Öl und scharfö	
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	15.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	
CORTECCE ALLA BOSCAIOLA	21.00
Cortecce pasta: Steinpilze, speack, Tomatensauce und Sahne	
PACCHERI CON SALSICCIA E FRIARELLI	21.00
Paccheri Pasta mit "salsiccia e friarelli" italienische Wurst und Friarelli Gemüse	
CALAMARATA CON ZUCCHINE E GAMBERETTI	22.50
Calamarata Pasta mit Zucchini und Garnelen	

PINSA ROMANA



La PINSA LUNGA è una antica ricetta che nasce prima della Pizza tradizionale, risale al tempo dell'Antica Roma. La ricetta originale proviene dai contadini che vivevano fuori dalle mura di Roma, che grazie alla macinazione dei cereali (miglio, orzo e farro), con l'aggiunta di spezie, preparavano queste "schiacciatine" o focacce dalla forma allungata per il loro pasto. Nel corso della storia questa ricetta ha subito delle modifiche fino ad arrivare ai giorni nostri con la squisita "PINSA LUNGA".

Die Urform der Pizza „La Pinsa“ (von lat. „pinsere“ = zerquetschen) stammt aus dem antiken Rom. Die flachen Brote der Pinsa Romana werden aus Getreidesorten wie Hirse, Gerste oder Dinkel zusammen mit Salz zubereitet. Durch die langsame, natürliche Sauerteiggärung, die bis 72 Stunden dauern kann, wird die Pinsa besonders leicht und bekömmlich.

LE ROSSE

Pinsa base con mozzarella e salsa di pomodoro

Basis mit Tomatensauce und Mozzarella

MARGHERITA	15.50
(POMODORO E MOZZARELLA/tomatensauce und mozzarella)	
POMODORINI, RUCOLA E GRANA	19.50
Cherrytomaten, Rucola und Parmesan-Splitter	
COTTO E MASCARPONE	17.00
Schinken und Mascarpone-käse	
CARCIOFI, COTTO, FUNGHI E OLIVE	19.50
Artischocken, Schinken, Champignons und schwarze Oliven	
TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln	17.00
COTTO E ZUCCHINE Schinken und Zucchini	17.00
SPECK E BRIE Geräucherter Speck und Brie-käse	18.50
MELANZANE E ZUCCHINE Auberginen und Zucchini	19.50

LE BIANCHE

Pinsa base con Bufala del Caseificio Barlotti

mit Büffelmozzarella aus der Käserei «Barlotti»

POMODORINI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	18.00
Cherrytomaten und Sardellenfilets aus "Cantabrico"	
SAN GOTTARDO (FORMAGGIO RACLETTE, PATATE E PEPE)	19.50
SALSICCIA E FRIARELLI Tessiner Wurst und Rübsti	19.00
SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK	20.00
Geräucherter "Scamorza" Käse mit Speck	

HAMBURGER

17.80

HAMBURGER FERMENTO + PATATINE FRITTE

CARNE DI MANZO SVIZZERA CON FORMAGGIO FUSO

Zartes Schweizer Rindfleisch mit geschmolzener Bergraclette-käse

HOT DOG

WIENERLI CON SALSA A SCELTA	7.00
(SENAPE, MAIONESE, KETCHUP, SALSA ROSA, BBQ)	

Entrecôte di Manzo

AROMATIZZATA
ALLE ERBE DEL
GOTTARDO
Rindfleisch Entrecôte
gewürzt mit Gotthard
Kräutern



PIATTI SPECIAL

Pollo al Pestello

CON PATATE FRITTE
O AL FORNO
Poulet im Körbli
mit Pommes
oder Bratkartoffeln



CHF. 21.50

Prezzi in CHF. Svizzeri, Iva e tasse di servizio incluse

Um Ihre Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich immer bei unserem Speisesaalpersonal nach der Liste der Allergene in unseren Gerichten zu erkundigen. Kontinuität und Qualität sind die Grundlage unserer Arbeit, daher können einige Zutaten unserer Gerichte tiefgekühlt gekauft oder in einem Schnellkühler verarbeitet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Restaurantpersonal.

FLASCHENBIERE

BIRRA 90NOVE 33 CL 7.00

4,6% VOL. IBU: 28 EBC: 4,2

INNAHN 33 CL 7.00

6% VOL. IBU: 51 EBC: 4,6

DOMINIERENDE ZITRUSNOTE, VORRANGIG MANDARINE. KRÄFTIGER KÖRPER, AUSGEPRÄGTES UND ANGENEHM BITTERES AROMA

VALONA 33 CL 7.00

5,5% VOL. IBU: 32 EBC: 4,8

INTENSIVES BIER MIT EINER LEICHTEN NOTE VON GERÖSTETEM MAIS, GEGEBEN DURCH DAS BONAMEHL IN EINER AUSGEWOGENEN WECHSELWIRKUNG MIT HOPFEN

KREMLIN 33 CL 7.00

9% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT

VOLLMUNDIG, NUANCEN VON BITTERSCHOKOLADE UND LAKRITZ

MITHRA 33 CL 7.00

5,6% VOL. IRISH RED ALE

ANIMALS PIVO 33 CL 7.00

4,6% VOL.



FRESH AIR COCKTAIL

ANDERMATT SPRITZ	10.00
GIN TONIC MALFY	17.50
NEGRONI	8.00
APEROL SPRITZ	8.00
HUGO	8.00
CUBA LIBRE	17.50
CIRO'S DRINK	22.50



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO



LUGANO

Largo G. Marconi 2
6900 Lugano
Tel. +41 (0) 91 923 45 45



BELLINZONA

Via Codeborgo 12
6500 Bellinzona
Tel. +41 (0) 91 835 57 57

BIER VON FASS



BIRRA 90NOVE

4,6% VOL. PALE ALE

ZARTE NOTE VON MALZ UND BLÜTEN. PERLEND, LEICHTER BITTERNOTE UND SCHLANKER KÖRPER

2DL 4DL
4.00 7.50



MITHRA

5,6% VOL. IRISH RED ALE

PERLEND, CHARAKTERSTARK, KARAMELLISIERT UND MIT LEICHTEM ANKLANG VON GERÖSTETEM MALZ

4.50 8.00

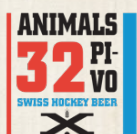


LISBETH

7,5% VOL. APA

VOLLMUNDIGES BIER MIT EXOTISCHEM CHARAKTER, WAHRNEHMUNG VON GRAPEFRUIT, LITSCHI UND PASSIONSFRUCHT.

4.50 8.00



ANIMALS PIVO

4,6% VOL. SWISS HOKEY BEER

INSPIRIERT VON DEN TSCHESCHISCHEN PILS, EIN LAND MIT EINER GROSSEN TRADITION VON BIER UND HOKEY, IST DIESES NIEDERGÄRIGE BIER FÜR DIE ZEIT NACH DEM TRAINING ENTWORFEN. CHARAKTERISIERT DURCH SAAZ HOPFEN UND HISTORISCHE SCHWEIZER HEFE, IST ES EIN BIER, DAS DEN ZUSAMMENHALT EINER GRUPPE

4.00 7.50

Le BIRRE OSPITI

GAST BIER

NACH SAISON

REGELMÄSSIG LADEN WIR VIELEN INTERESSANTEN KLEINEN SCHWEIZER BRAUEREIEN, MIT DEN PRODUKTE EIN. FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER UM RAT

2DL 4DL
4.50 7.50

LA MONTANARA

ESCLUSIVA DELLA CASA

4,6% PALE ALE

PERLEND, LEICHT BITTER MIT SCHLANKEM KÖRPER

2 DL 3.90

4 DL 6.00



WWW.ILFERMENTO.CH



ANDERMATT

Gotthardstrasse 52
6490 Andermatt
el. +41 (0)41 887 10 50