



## TAGLIERI

### TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI

Käse-und Salamibrett

TAGLIERE PICCOLO/Klein	16.50
TAGLIERE MEDIO/Mittel	21.50
TAGLIERE GRANDE/Gross	27.50
SALAMETTO NOSTRANO	8.50

Tessinersalami

## INSALATE/Salat

INSALATA VERDE/Grünen Salat	9.50
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	21.50
(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	23.00
Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanflocken und rucola	
VITELLO TONNATO	23.50
Kalbfleisch mit Thnfishsauce	

## Le Paste di Piero



PENNETTE ALL'AMATRICIANA	18.50
Pennette pasta: Schweinebacke, Tomatensauce und Pecorino Romano Käse	
SPAGHETTI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	17.50
Spaghetti Knoblauch, Öl und scharfö	
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	16.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	
CORTECCE ALLA BOSCAIOLA	22.00
Cortecce pasta: Steinpilze, speack, Tomatensauce und Sahne	
PACCHERI CON SALSICCIA E FRIARELLI	22.00
Paccheri Pasta mit "salsiccia e friarelli" italienische Wurst und Friarelli Gemüse	
CALAMARATA CON ZUCCHINE E GAMBERETTI	23.50
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	18.50
Schinken und Mascarpone-käse	
CARCIOFI, COTTO, FUNGHI E OLIVE	19.50
Artischocken, Schinken, Champignons und schwarze Oliven	
TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln	17.50
COTTO E ZUCCHINE Schinken und Zuchetti	17.50
SPECK E BRIE Geräucherter Speck und Brie-käse	21.50
MELANZANE E ZUCCHINE Auberginen und Zuchetti	19.50

## LE BIANCHE

### Pinsa base con Bufala del Caseificio Barlotti mit Büffelmozzarella aus der Käserei «Barlotti»

POMODORINI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	18.50
Cherrytomaten und Sardellenfilets aus "Cantabrico"	
SAN GOTTARDO (FORMAGGIO RACLETTE, PATATE E PEPE)	19.50
SALSICCIA E FRIARELLI Tessiner Wurst und Rübstiel	19.50
SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK	20.50
Geräucherter "Scamorza" Käse mit Speck	

## HAMBURGER

19.80

### HAMBURGER FERMENTO + PATATINE FRITTE

CARNE DI MANZO SVIZZERA CON FORMAGGIO FUSO

Zartes Schweizer Rindfleisch mit käse

## HOT DOG

WIENERLI CON SALSIA A SCELTA 7.80

(SENAPE, MAIONESE, KETCHUP, SALSIA ROSA, BBQ)

## Entrecôte di Manzo

CHF. 34.50

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. 22.50

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, VORRANGING 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 BONA-MEHL 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.

## BIER VON FASS



**BIRRA 90NOVE** 2DL 4.00 4DL 7.50  
4.6% VOL. PALE ALE  
ZARTE NOTE VON MALZ UND BLÜTEN. PERLEND, LEICHTER BITTERNOTE UND SCHLANKER KÖRPER



**MITHRA** 4.50 8.00  
5.6% VOL.. IRISH RED ALE  
PERLEND, CHARAKTERSTARK, KARAMELLISIERT UND MIT LEICHTEM ANKLANG VON GERÖSTETEM MALZ



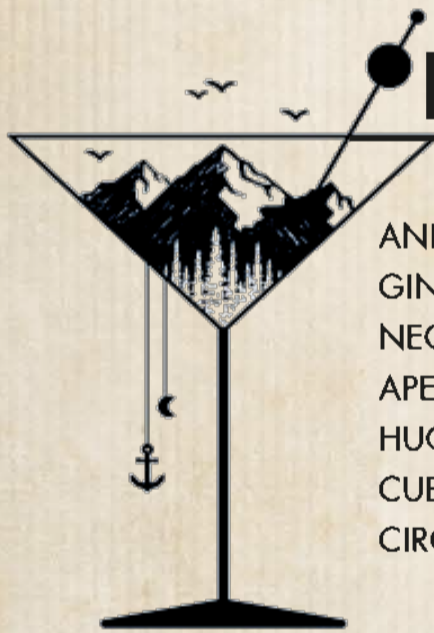
**LISBETH** 4.50 8.00  
7.5%VOL. APA  
VOLLMUNDIGES BIER MIT EXOTISCHEM CHARAKTER, WAHRNEHMUNG VON GRAPEFRUIT, LITSCHI UND PASSIONSFRUCHT.



**ANIMALS PIVO** 4.00 7.50  
4,6% VOL. SWISS HOKEY BEER

INSPIRIERT VON DEN TSCHECHISCHEN PILS, EIN LAND MIT EINER GROSSEN TRADITION VON BIER UND HOCKEY, 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

## FRESH AIR COCKTAIL



ANDERMATT SPRITZ	10.00
GIN TONIC MALFY	17.50
NEGRONI	8.00
APEROL SPRITZ	9.00
HUGO	9.00
CUBA LIBRE	17.50
CIRO'S DRINK	22.50

## Le BIRRE OSPITI

<b>GAST BIER</b>	2DL 4.50 4DL 7.50
NACH SAISON REGELMÄSSIG LADEN WIR VIELEN INTERESSANTEN KEINEN SCHWEIZER BRAUEREIEN, MIT DERN PRODUKTE EIN. FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER UM RAT	

**LA MONTANARA** — ESCLUSIVA DELLA CASA  
4.6% PALE ALE  
PERLEND, LEICHT BITTER MIT SCHLANKEM KÖRPER

2 DL	3.90
4 DL	6.00



EST.  2015

# 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

WWW.ILFERMENTO.CH



## ANDERMATT

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