



fermento

MENY

fermento.se
följ oss på instagram



öppettider

tis-tor: 17-sent
fre-lör: 16-sent
sön-mån: stängt

dall'affettatrice

Skärmaskinen lägger upp charkuterier och ostar från Italiens olika regioner. Till dessa serveras gnocco fritto – små friterade brödkuddar att fylla med chark eller ost

2 personer
275

4 personer
525

la malangiana 'mbroguna

Från Calabria, där auberginebollar visar hur enkla råvaror kan bli riktig comfort food: aubergine, blötlagt bröd, ägg, mozzarella och Parmigiano, sedan friterade och serverade med en het kräm på morot, chili och tomat. **160**

oca galante

Gåssalami kryddad med vitlök och svartpeppar och berikad med pistage, serverad med len kastanjebräm kokad på kycklingbuljong och italiensk fruktmustarda. Smaker med rötter i Lombardia och Lomellina, där gås har en lång tradition i köket. **190**

il moro

Bläckfiskbläckpanino med friterad torsk i polentapanering – en hyllning till traditionen i Veneto – med sötsyrlig lök och majonnäs på colatura di alici. **185**

fritto mistico

I italienska hem har svamp länge fått sällskap av vitlök och persilja. Här friterar vi den i en krispig panering och serverar med trifolata-majonnäs och en touch av chili. **165**

pieno di sè

Från Campania, där fylld bläckfisk är en klassiker längs kusten: fylld med sina egna tentakler, ströbröd, kapris och oliver, saltorkade tomater, vitlök och persilja, serverad med stekta friggiteLLi. **185**

ortocircuito

Från Puglia, där grönsakerna spelar huvudrollen: kräm på rostad paprika och cannellinibönor med vitlök och lök, smörstekta vaxbönor, smulad getost och balsamicoreduktion. **175**

vite da porci

Focaccia med röda druvor, rosmarin och en lätt sötma, serverad med lufttorkad lonzino från den toskanska charktraditionen. Sött möter salt, med känslan av italiensk skördetid. **160**



Rekommenderas av kockarna

Denna meny innehåller allergener, om du har någon form av allergi, var snäll och tala om det för personalen

fermento sour (B)

Amaro del Capo, citron, honung och balsamico. 145

Passar till: Fritto Mistico · La Malangiana Mbroghuna · Ortocircuito

cortocircuito (M/B)

Tequila, Aperol, lime, socker och chili-salt. 165

Passar till: Ortocircuito · La Malangiana Mbroghuna · Fritto Mistico

bianco sporco (L/M)

Vitt vermouth, gin, citron, olivlag och soda. 159

Passar till: Il Moro · Pieno di Sé · Dall'Affettatrice

oca ginger (M/B)

Bourbon, Amaro Montenegro, citron och ginger ale. 165

Passar till: Oca Galante · Vite da Porci · Dall'Affettatrice

moro tonic (M)

Aquavit, citron, kaprissalt och dry tonic. 159

Passar till: Il Moro · Pieno di Sé · Fritto Mistico

rametto spritz (L/M)

Vitt vermouth, prosecco, citron och rosmarin. 149

Passar till: Vite da Porci · Oca Galante · Dall'Affettatrice



gin tonic (M)

Classico 139 · Selezione 159 · Premium 175

frozen (fråga oss!) (M)

Frozen Daiquiri / Frozen Margarita – välj din frukt. 175

primi

turtèi del polentone

Ravioli med rötterna i Mantova, som tar sig några friheter på vägen norrut. Mjuka ravioli fyllda med rostad pumpa, salvia och amaretti, serverade med krämig Gorgonzola och krispig speck. **250**

pacco napoletano

Trots namnet är Genovese en riktig Neapelklassiker: nötkött och lök som får koka långsamt tills allt blir mustigt och smakrikt. Vi slår in den i ett ark hemgjord färsk pasta, bakar paketet gyllene och krispigt och serverar det på krämig pecorinobéchamel. **240**

risotto rognoso

En risotto med rejäl karaktär, inspirerad av det gamla köket i Milano och den italienska quinto quarto-traditionen, där även de mindre ädla styckdetaljerna får stå i centrum. Risotton serveras med stekt njure i marsalasås. **225**

la sciroccata

Seriola, även kallad bärnstenfisk, paneras med örter, oregano och vitlök och serveras med caponata – den sicilianska klassikern med sötsyrliga grönsaker och oliver. Som Scirocco-vinden som drar över Sicilia: en rätt med värme och medelhavskaraktär. **355**



sequestro di pancia

Sardegna tar fläksidan som gisslan: långsamt tillagad tills den blir mör och saftig, glaserad med mirtolikör och rött vin, serveras med smörstekta majrovor. En intensiv rätt med aromatiska toner från Sardegnas macchia. **335**

secondi

langhe perdute

I Langhe är hasselnöten en del av landskapet. Mjuk, doftande hasselnötskaka med vår egen gelato zabaione-gelato, den klassiska krämen på ägg och Marsala. **125**

fermentos gelato

Olika smaker på hemgjord glass och sorbet **110**

tiramisù

Det finns inte mycket att säga **110**

l'affogato

Fermentos gelato och espresso möts i en kopp **110**

dolci



Rekommenderas av kockarna

dessert drink

tiramisù martini ^(M)

Vodka, Irish cream, amaretto, espresso och mascarpone. 169

mudslide gelato ^(L)

Kaffelikör, Irish cream, vodka och hemgjord gelato.
Mixas med is – krämigt, kaffe och kakao. 159

italian coffee ^(L)

Disaronno, Frangelico, varmt kaffe och grädde. 139

cappuccino delle langhe ^(L)

Frangelico, mörk crème de cacao och varm cappuccino. 139

macchiato 43 ^(M)

Licor 43, espresso, lite varm mjölk och kanel. 149

caffè calipso ^(M/B)

Mörk rom, kaffelikör, varmt kaffe och lättvispad grädde. 159

bollicine

Andreola

Dirupo Valdobbiadene Brut Superiore | Glera - Bianchetta trevigiana | Veneto

Grönt äpple • Vita blommor 115/645

vini bianchi

Frecciarossa

Gli Orti | Riesling Renano | Lombardia | Aprikos • Bergamott 135/690

Silvano Bolmida

Antica Novella | Sauvignon Blanc | Piemonte | Örter • Citrus 150/720

Settembrino

Langhe Chardonnay | Chardonnay | Piemonte | Gul frukt • Rostat trä 155/720

vini rosè

Beatrice Cortese

Beami Sempre Rosato | Nebbiolo | Piemonte | Smultron • Rosor 135/680

vini rossi

Domenico Clerico

Visadi | Dolcetto | Piemonte | Körsbär • Viol 135/645

Vinicea

OP1 | Grignolino | Piemonte | Röda bär • Kryddor 140/690

Marchesi di Grésy

Villa Martis | Nebbiolo, Barbera | Piemonte | Rosor • Körsbär 145/700

Milziade Antano

Montefalco Rosso | Sangiovese, Sagrantino, Merlot | Umbria | Amarena-körsbär • Svartpeppar 150/740

vini alla mescita

aperitivi

spritz fermento ^(L)

Välj din spritz: Campari • Aperol • Limoncello • Cynar • Prosecco och soda. 129

bellini ^(L/M)

Persikopuré och prosecco.

Skapad på Harry's Bar i Venedig 1948 av Giuseppe Cipriani. Namnet kommer från konstnären Giovanni Bellini, vars rosa färgtoner påminde om drinken. 149

negroni ^(B)

Gin, röd vermouth, röd bitter. Greve Camillo Negrinis beställning i Florens skapade klassikern Negroni – en tidlös aperitivo världen över. 159

hemingway martini ^(B)

Gin, dry vermouth. 169

gin basil smash ^(M)

Gin, basilika, citron, socker. 159

new york sour ^(M/B)

Bourbon, citron, socker och rött vin på toppen. 169

black manhattan ^(B)

Bourbon, Avera, Angostura. 165

lynchburg lemonade ^(M)

Tennessee whiskey/bourbon, triple sec, citron, soda. 169

lemon drop martini ^(M)

Vodka, triple sec, citron, sockersirap. 159

boulevardier ^(B)

Bourbon, Campari, röd vermouth. 159

rabo de galo ^(B)

Cachaça, Cynar och röd vermouth. 165

garibaldi fluffy ^(L/M)

Campari och fluffig apelsin. 149

jungle bird ^(M/B)

Mörk rom, Campari, ananas, lime och socker. 169

margarita ^(M/B)

Tequila, Triple sec, lime. 149

revolver ^(B)

Bourbon, Kahlúa, Angostura. 165

daiquiri ^(B)

Rum, citron, sockersirap. 159

adonis di casa ^(L/M)

Röd vermouth, Marsala secco och Angostura. 159

rosita ^(B)

Tequila, Campari, röd vermouth, dry vermouth, Angostura. 165

classici & twist

mocktail

florida

Apelsin, citron, granatina, top soda. 109

brezza marina

Ananas, ginger ale, grenadine. 109

sambuco spritz

Flädersirap, citron, soda. 109

shirley temple

Ginger ale, grenadine, körsbär. 109

virgin apple

Grön äppelsirap, lime och sodavatten. 109

Fråga gärna personalen om vår aktuella
selektion – säg till om din favorit.

birre

peroni nastro azzurro Spina 40 cl 75

peroni nastro azzurro 0.0% 33 cl 60

peroni nastro azzurro - gluten free 33 cl 55

peroni gran riserva - doppio malto 33 cl 85

brutal ipa 33 cl 85

bulmers original cider 50 cl 99

Pris / cl

vini da dessert

Ratafia 30 • Recioto della Valpolicella 35 • Vin Santo 35 • Passito 45

grappa

Morelli 25 • Barbera 30 • Barolo 30 • Pelaverga 35 • Chardonnay 35 • Tradizione 40 • Storica Nera 55

amari & liquori

Amaro del Capo 25 • Montenegro 25 • Averna 30 • Fernet • Branca 30 • Strega 30
Limoncello 27 • Amaretto 25 • Sambuca 25 • Frangelico 25 • Kloster Neustift 40

whisky

Monkey Shoulder 35 • Glenmorangie 10Y 40 • Laphroaig 10Y 40
Maker's Mark 35 • Jameson 25

rum

Havana 7Y 27 • Contadora 10Y 30 • Zaya Gran Reserva 35 • Don Papa Baroko 35

cognac & brandy

Louis Royer VS 30 • Vecchia Romagna 28 • Beccaris 20Y 40

Fråga oss gärna – vi har fler flaskor bakom baren.

café & bibite

espresso 30

doppio espresso 45

cappuccino 49

caffè latte 49

americano 45

tè 45

caffè corretto 65

sodas 49

acqua frizzante 35

avec