



INSALATONE Big Salads

| | |
|--|-------|
| VERDE <i>Green</i> | 8.00 |
| MISTA <i>Mixed</i> | 10.00 |
| CAESAR SALAD Petto di pollo, insalata, bacon croccante, scaglie di parmigiano, crostini e dressing <i>Caesar Salad (Chicken breast, lettuce, crispy bacon, Parmesan flakes, croutons, and dressing)</i> | 19.50 |

LA BOMBETTA Stuffed Meat Bombs

| | |
|--|-------|
| LA BOMBETTA DI CARNE RIPIENA SERVITA CON PATATE SCHIACCIATE <i>Stuffed Meat Bombetta (served with mashed potatoes)</i> | |
| BOLOGNA BOLOGNA, CARNE, GRANA, PANCETTA <i>Bologna (Bologna, meat, Grana cheese, bacon)</i> | 17.50 |
| ZOLA E NOCI CARNE, GORGONZOLA, GRANA, PANCETTA <i>Zola and Walnuts (Meat, Gorgonzola, Grana cheese, bacon)</i> | 19.50 |
| COTTO & PISTACCHI CARNE, FORMAGGIO, PROSCIUTTO COTTO, PISTACCHI, PANCETTA <i>Cotto & Pistachios (Meat, cheese, cooked ham, pistachios, bacon)</i> | 21.50 |
| MELANZANE & PROVOLA CARNE, CREMA DI MELANZANE, PROVOLA, GRANA, UOVO, PANCETTA <i>Eggplant & Provolone (Meat, eggplant cream, provolone cheese, Grana cheese, eggs, bacon)</i> | 21.50 |

SFIZIOSITA' Delicacies

| | |
|---|-------|
| HAMBURGER FERMENTO PANINO HOMEMADE, HAMBURGER DI CARNE, POMODORO, CHEDDAR, PANCETTA, LATTUGA, CIPOLLA CARAMELLATA SERVITO CON PATATINE FRITTE <i>Fermented Hamburger (Homemade bun, beef patty, tomato, cheddar, bacon, lettuce, caramelized onions served with French fries)</i> | 19.50 |
| IL GALLETTO TICINESE GALLETTO SVIZZERO CON SALSA CALDA SERVITO CON PATATINE FRITTE <i>The Ticino Rooster (Swiss rooster with hot sauce served with French fries)</i> | 23.50 |
| TARTARE DI MANZO DELLO CHEF <i>Chef's Beef Tartare</i> | 21.50 |
| RÖSTI "IL FERMENTO" FORMAGGIO RACLETTE, UOVO, PANCETTA <i>Rösti "il fermento"</i> | 18.50 |

DAL SALUMIERE

| | |
|--|-------|
| SALAMIN DA CIUN DA TAJA GIO <i>"Salamin da cium da taja gio" (a type of salami)</i> | 8.50 |
| LARDO, CUBETTI DI POLENTA E MIELE DI CASTAGNO <i>Lardo, Polenta Cubes, and Chestnut Honey</i> | 10.50 |
| GIAMBON CRU NOSTRAN <i>Local Raw Ham</i> | 15.50 |
| TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI <i>Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses</i> | 22.50 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI DI NOSTRA SELEZIONE <i>Cheese Platter</i> | 22.50 |
| CROSTONE DI STRACCIATELLA, E ACCIUGHE DEL CANTABRICO <i>Stracciatella Cheesecakes and Cantabrian Anchovies</i> | 18.50 |
| TOMINO CON POLENTA NOSTRANA <i>Tomino Cheese with Local Polenta</i> | 14.50 |

SINGOLO SALUME PUO' ESSERE SERVITO ANCHE SINGOLARMENTE 9/10.00
Each individual cold cut can also be served separately for 9/10.00.

GENTILE OSPITE, SU RICHIESTA, I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI INFORMARLA IN MERITO AGLI INGREDIENTI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI CHE POSSONO SCATENARE ALLERGIE O INTOLLERANZE OPPURE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO. INOLTRE SE DESIDERA CONOSCERE LA PROVENIENZA DELLA CARNE E DEL PESCE UTILIZZATI NELLE PIETANZE PUO' RICHIEDERE IL FORMULARIO. IL FERMENTO

Dear Guest, upon request, our staff will be happy to inform you about the ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances, or you can request the form. Additionally, if you wish to know the origin of the meat and fish used in our dishes, you can request the form.

FLAMMKÜCHEN

L'IMPASTO DELLA NOSTRA "FLAMM" È REALIZZATO CON LA FARINA PROVENIENTE DAL "MULINO DI MAROGGIA", STORICO MULINO ATTIVO SIN DAGLI INIZI DEL 1800 NELL'OMONIMO COMUNE DEL MENDRISIOTTO. SERVITA SU TAGLIERE, LA FLAMM È IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER UN APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA BIGIA (SEMI INTEGRALE) E RICOPERTA CON PANNA ACIDA.

THE MIXTURE OF OUR "FLAMM" IS MADE WITH THE ORIGINAL FLOUR FROM THE "MILL OF MAROGGIA", HISTORICAL MILL ACTIVE SINCE THE BEGINNING OF 1800 IN THE MUNICIPALITY OF MENDRISIOTTO. SERVED ON CHOPPING BOARD, THE FLAMM IS IDEAL AS AN ACCOMPANIMENT FOR AN APERITIF OR AS LIGHT MEAL. PRODUCED WITH BIGIA FLOUR (WHOLEMEAL SEEDS) AND COVERED WITH SOUR CREAM.

FLAMMKÜCHEN CLASSICHE

| | |
|---|-------|
| VEGGIE - Melanzane, zucchini, pomodorini <i>Eggplants, zucchini, tomatoes</i> | 14.50 |
| LA CLASSICA - Guanciale e cipolle <i>Pig cheek and onions</i> | 14.50 |
| LA CRUDAIOLA - Pomodoro fresco, rucola <i>Tomatoes, rocket</i> | 14.50 |
| ZOLA E PERE <i>Blue cheese and pears</i> | 14.50 |
| CAPRA E MIELE DI CASTAGNO ticinese del Bianchi <i>GOAT CHEESE AND CHESTNUT HONEY</i> | 15.50 |
| ZINGARELLA FORMAGELLA, LUGANIGHETTA SGRANATA, ROSMARINO <i>Formagella cheese, ticino sausages and rosemary</i> | 16.50 |
| CACCIATORE - Prosciutto cotto e funghi trifolati <i>Ham and sautéed mushrooms</i> | 16.00 |
| GIAMBUN - Crudo nostrano, rucola <i>Local raw ham and rocket salad</i> | 18.50 |



FLAMM

SERVITA SU TAGLIERE, PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA.
SERVED ON A CHOPPING BOARD, PRODUCED WITH WHEAT FLOUR AND COVERED WITH SOUR CREAM.

| | |
|---|-------|
| MELA E CANNELLA <i>APPLE AND CINNAMON</i> | 10.00 |
| NUTELLA oppure OVOMALTINE | 10.00 |
| MIELE E MANDORLE <i>HONEY AND ALMONDS</i> | 10.00 |
| MARRON GLACÈ SBRICIOLATI E NUTELLA <i>CRUMBLER MARRON GLACÈ AND NUTELLA</i> | 10.00 |

DOLCEZZE FATTE IN CASA Homemade Desserts

| | |
|--|------|
| TIRAMISU' | 7.50 |
| SALAME DI CIOCCOLATO <i>Chocolate Salami</i> | 7.50 |
| CRÈME BRÛLÉE | 7.50 |
| PANNA COTTA | 7.50 |

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

CARTA delle BIRRE

IL FERMENTO
BIRRIFICIO URBANO

COCKTAIL & BAR



BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA 90NOVE 33 CL 6.00
4.6% VOL. PALE ALE
BIRRA DAL COLORE GIALLO DORATO, CON NOTE MALTATE E FLOREALI. DAL GUSTO MEDIAMENTE INTENSO E UNA LUPPOLATURA EQUILIBRATA.

INNAH 33 CL 6.00
6.0% VOL. INDIAN PALE ALE
DOMINANTE NOTE DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO, CORPO DECISO, AROMA AMARO PRONUNCIATO E PIACEVOLE

VALONA 33 CL 6.00
5.5% VOL. ALE CON FARINA BONA
INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MAIS TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA COI LUPPOLI.

ITTINGER 33 CL 6.00
5.6% VOL. AMBER LAGER
AMBRATA LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN BILANCIATO ED AROMATIZZATO CON LUPPOLO.

BIRRA DA RIS - APPENZELLER 33 CL 6.00
5.0% VOL. SPECIALITY GRAIN BEER AND ALE
BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E LEGGERO, NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE.

BUGELBRAU - EICHHOF 40 CL 7.00
4.9% VOL. GERMAN STYLE HELLES
FRUTTATA E LEGGERA, FAICLE DA GUSTARE

SENZA ALCOL - EICHHOF 33 CL 6.00
0.0% VOL. LAGER
AROMA FINE E PICCANTE, AMARA MA DALLA DOLCE FRESCHEZZA.



MINERALI

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| Acqua San Clemente naturale e gas | 5 dl | 4.50 |
| Rivella rossa | 33 cl | 4.00 |
| Mosto Ramseier | 33 cl | 4.00 |
| Gazzosa al limone Coldesina | 33 cl | 4.00 |
| Gazzosa al mandarino Coldesina | 33 cl | 4.00 |
| Chinotto | 20 cl | 4.20 |
| Aranciata San Pellegrino dolce/amara | 33 cl | 4.00 |
| Tonica | 2 dl | 4.00 |
| Bitter Lemon | 2 dl | 4.00 |
| Ginger Bier | 2 dl | 4.00 |
| Coca Cola/Zero | 33 cl | 4.00 |
| The Freddo pesca/limone | 2 dl | 2.00 |
| The Freddo pesca/limone | 3 dl | 3.00 |
| The Freddo pesca/limone | 4 dl | 4.00 |
| Succhi di frutta | 2 dl | 4.00 |



BEVANDE CALDE

| | |
|-----------------------------|------|
| Caffè espresso | 2.20 |
| Caffè tazza grande | 3.20 |
| Cappuccino | 3.30 |
| Caffè corretto | 3.80 |
| Latte macchiato | 4.00 |
| Thè diversi | 3.00 |
| Cioccolata calda/Ovomaltine | 4.00 |



WINE

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Bollicine di prosecco | 1 dl | 6.50 |
| Merlot bianco | 1 dl | 5.50 |
| Merlot Rosso | 1 dl | 5.50 |
| Merlot Rosè | 1 dl | 5.50 |
| Pinot grigio | 1 dl | 5.50 |
| Chianti classico | 1 dl | 5.50 |



APERITIVO

| | | |
|-----------------|------|--|
| ALCOLICO | | |
| Campari soda | 6.00 | |
| Martini bianco | 6.00 | |
| Spritz Aperol | 8.50 | |
| Spritz Campari | 8.50 | |
| Hugo | 8.50 | |

| | | |
|--|------|--|
| ANALCOLICO | | |
| Aperitivo analcolico | 3.80 | |
| Crodino | 5.50 | |
| Hugo 00 | 6.00 | |
| Scioppo sambuco, ginger bier, menta e lime | | |



DISTILLATI

| | | |
|------------|------|-------|
| GIN | | |
| Beefeater | 4 cl | 8.00 |
| Bombay | 4 cl | 10.00 |
| Bisbino | 4 cl | 12.00 |
| Hendricks | 4 cl | 12.00 |
| Monkey47 | 4 cl | 13.50 |

| | | |
|--------------------------|------|------|
| AMARI E DIGESTIVI | | |
| Amaro Generoso | 4 cl | 6.00 |
| Montenegro | 4 cl | 6.00 |
| Braulio | 4 cl | 6.00 |
| Jagermeister | 4 cl | 6.00 |
| Amaretto Disaronno | 4 cl | 6.00 |
| Baileys | 4 cl | 6.00 |
| SHOTTINI | 2 cl | 5.00 |

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



EST. 2015
IL FERMENTO
BIRRIFICIO URBANO

Le BIRRE OSPITI

LE BIRRE OSPITI 2DL 4DL
4.50 8.00
SECONDO STAGIONE
REGOLARMENTE OSPITIAMO TANTE INTERESSANTI BIRRE DI PICCOLI BIRRIFICI SVIZZERI.
CHIEDI CONSIGLIO AI NOSTRI COLLABORATORI TI SAPRANNO CONSIGLIARE AL MEGLIO.

LA BELLI

4.6% PALE ALE
FRIZZANTE, DELICATAMENTE AMARA DAL CORPO ESILE.

ESCLUSIVA DELLA CASA

2 DL 3.60
4 DL 6.80

BIRRE ALLA SPINA

KREMLIN 4.50 8.00
9.0% VOL. RUSSIAN IMPERIAL STOUT

CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUERIZIA

MITHRA 4.50 8.00
5.6% VOL. RED ALE

FRIZZANTE, CARATTERE CARAMELLATO E SENTORI DI MALTI TORREFATTI

LISBETH 4.50 8.00
7.5% VOL. AMERICAN PALE ALE

CORPOSA, DAL CARATTERE ESOTICO, LIEVI NOTE DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE

ANIMALS PIVO 4.50 8.00
4.6% VOL. SWISS HOKEY BEER

BIRRA CARATTERIZZATA DA LUPPOLI SAAZ E UN LIEVITO STORICO SVIZZERO. GUSTO EQUILIBRATO, AMABILE E COINVOLGENTE. COLORE DORATO INTENSO.



BELLINZONA

Via Codeborgo 12 - 6500
Bellinzona

LUGANO

Largo G. Marconi 2 - 6900
Lugano

ANDERMATT

Gotthardstrasse 52 - 6490
Andermatt