



DOVE IL TEMPO DÀ SAPORE ALLA TRADIZIONE

OGNI IMPASTO HA UN'ANIMA. LA NOSTRA PARLA DI
FAMIGLIA, TEMPO E AMORE



intro

Un viaggio tra farina, tempo e passione

Benvenuti da Fermentum24,
dove ogni impasto racconta una storia che
nasce in famiglia.

Tre generazioni con le mani nella farina,
tra profumi di forno e notti di lievitazione.
Questo non è solo un menu: è il racconto di
una vita.

Ogni pizza porta con sé un pezzo di noi —
la memoria di un mulino, il sapere
tramandato,
e la curiosità di chi non smette mai di cercare.

Qui la tradizione incontra la ricerca,
la lentezza diventa arte
e il tempo è l'ingrediente segreto di ogni
impasto.

Chi assaggia la nostra pizza sente il respiro
della famiglia,
la crosta che canta nel forno,
e il profumo del pane che ci ha cresciuti.
Aprite il cuore, la mente...
e soprattutto il palato.

Benvenuti da FERMENTUM24

Scopri il nostro Menu ↓



IL MENU

Il nostro percorso

Fritti

Pizze Tradizionali

Pizze Fermentum24

Pizze Stagionali

Da bere

Dolci

i Informazioni



Per Informazioni su Allergeni, Sicurezza alimentare e per senza Glutine consultare l'ultima pagina.

Dorati, fragranti e irresistibili: i nostri fritti raccontano il gusto più autentico, quello che fa sorridere al primo morso.

FRITTI

Crocchetta al Prosciutto 3,5€

Patate, prezzemolo, prosciutto cotto alta qualità, Pecorino , pepe (panatura: farina, uova, pangrattato)

Un cuore di patate e prosciutto che conquista con semplicità e profumo.

(Allergeni: glutine, latte,uova)

*Possibile presenza di pepe



Montanara classica

5€

Pomodoro pelato cotto a bassa temperatura, pecorino romano

Dorata e profumata, scoppia di gusto al primo morso: la regina dei fritti, semplice e irresistibile.

(Allergeni: glutine, latte)

Montanara Fermentum24 6€

Pomodoro del Piennolo cotto a bassa temperatura, cacioricotta

La montanara secondo noi: intensa e piena di carattere. Un piccolo assaggio del nostro modo di fare

(Allergeni: glutine, latte)



Frittatina Bronte

3,5€

Bucatini, pesto di pistacchio, besciamella homemade, provola, mortadella IGP (panatura: acqua, farina, sale, pepe, pangrattato)

Morbida e profumata, un incontro raffinato tra il dolce e croccante pistacchio e la delicatezza della mortadella.

(Allergeni: glutine, latte)

*Possibile presenza di pepe



Ruospi fritti Cilentani

3,5€

Impasto di pizza condito con alici, prezzemolo
parmigiano

Straccetti salati

5€

Straccetti di pizza serviti con sugo cotto e parmigiano

Tris di montanare

5€

Montanare condite con:

- sugo cotto + pecorino
- crema di zucchine + foglia di menta
- crema di pistacchio + mortadella

**Chips for Kids (Patate chips fritte con
wrustel)**

4€

Patatine (HomeMade) Chips fritte con buccia

4€

Piccoli capolavori di gusto, preparati
con passione e serviti con il sorriso.



È nella tradizione che ogni sapore ritrova la sua origine.

PIZZE TRADIZIONALI



Marinara

5€

Pomodoro pelato, olio EVO all'aglio, origano

Un canto alla semplicità: il pomodoro che abbraccia l'aglio, il profumo del forno, il sapore autentico di Napoli.

(Allergeni: glutine)

Antica

6€

Pomodoro cotto, olio EVO, basilico e Parmigiano Reggiano in uscita

La semplicità che non ha bisogno di altro. Solo tempo, equilibrio e rispetto.

(Allergeni: glutine, latte)

Margherita

6.5€

Pomodoro pelato, fiordilatte, olio EVO, basilico

L'Italia in un morso, nata per restare eterna.

(Allergeni: glutine, latte)

Margherita D.O.P.

8€

Pomodoro San Marzano D.O.P., bufala, olio EVO, basilico

La regina di tutte le pizze, incoronata dalla morbidezza e sapore della bufala.

(Allergeni: glutine, latte)

Napoletana

9€

Pomodoro pelato, fiordilatte, alici, olive, olio EVO, basilico

Un equilibrio di terra e mare, dove il sale incontra la dolcezza del pomodoro. Decisa, profumata, essenziale. Una pizza che parla con il cuore.

(Allergeni: glutine, latte, pesce)

Diavola

9€

Pomodoro pelato, fiordilatte, salamino piccante, olio EVO, basilico

La Diavola è passione pura: decisa, rossa, viva come un amore che non si spegne mai.

(Allergeni: glutine, latte)



È nella tradizione che ogni sapore ritrova la sua origine.

PIZZE TRADIZIONALI

Tonno e cipolla

10,5€

Pomodoro pelato, fiordilatte, filetto di tonno in olio d'oliva, anelli di cipolla bianca, olio EVO, basilico

La semplicità fatta bene, dove ogni ingrediente trova il suo spazio.

(Allergeni: glutine, latte, pesce)

Prosciutto e funghi

11€

Pomodoro pelato, prosciutto cotto alta qualità, funghi champignon trifolati in padella, fior di latte basilico e olio EVO

Semplice, equilibrata, senza tempo.

(Allergeni: glutine, latte, solfiti)

4 formaggi di Genny

11€

Fior di latte, blu di Bufala (caseificio quattro portoni), provola, crema di Pecorino Romano, provolone del Monaco in uscita

Un abbraccio di sapori intensi che si fondono in equilibrio perfetto. Cremosa, profonda, rassicurante. Un'armonia che sa di casa.

(Allergeni: glutine, latte)



Capricciosa

11€

Pomodoro pelato, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofo bianco di Pertosa (Terre del basso Tanagro) funghi, olive, olio EVO

Ricca, colorata e generosa la gioia della tradizione.

(Allergeni: glutine, latte, solfiti)

Marmocchio

10€

Panna, wurstel (Maletti) fiordilatte, chips fritte

Una pizza nata per sorridere: morbida, croccante e spensierata. Il gusto dell'infanzia che fa felici tutte le età.

(Allergeni: glutine, latte, uova, solfiti)



È qui che la tradizione
incontra la ricerca e il tempo
si trasforma in ispirazione.

PIZZE FERMENTUM24

• NEW

Parmigiana

10€

Sugo cotto, melanzane a funghetto fritte, provola, in uscita cacio ricotta del Cilento presidio Slow Food

Un classico che scalda il cuore: melanzane dorate, sugo lento e una chiusura cremosa che sa di casa.

(Allergeni: glutine, latte)

Scarpariello Provola e Pepe

9€

Pomodorini del Piennolo DOP, provola, pecorino romano, olio EVO, basilico, pepe

Cremosa e profumata, avvolge il palato con eleganza. Un gioco di sapori antichi, riscoperti con mano moderna.

(Allergeni: glutine, lattosio)

Bolognese bianca

12.5€

Panna, provola, salsiccia, pancetta cilentana arrotolata a listarelle, cipolla caramellata, pecorino romano all'uscita

Dalla tradizione emiliana nasce un incontro di dolcezza e carattere, reinterpretato con l'anima Fermentum24.

(Allergeni: glutine, latte, solfiti)

Tra Napoli e Pertosa

13€

Fior di latte, patate lesse al rosmarino schiacciate a mano grossolanamente, salame Napoli (Maletti), carciofo bianco di pertosa (Terre del basso Tanagro)

Due territori, un solo racconto di gusto

(Allergeni: glutine, latte)

Cilentana Dorata

13€

Base Pomodorino giallo, Fior di latte, pancetta tesa Cilentana al pepe nero, rucola frita, pomodorino semi dry, stracciata di vaccino

Un omaggio al Cilento, tra note decise e una doratura che scalda al primo morso

(Allergeni: glutine, latte)



Sciasciona

13€

Passata di datterino giallo, bufala, 'nduja di Spilinga, prosciutto cotto (Pachi ALTA qualità), funghi champignon, cacio ricotta di capra del Cilento (presidio SLOW FOOD)

Audace e armoniosa, unisce dolcezza e fuoco in un abbraccio perfetto. Una pizza dal carattere deciso, che conquista con eleganza e passione.

(Allergeni: glutine, latte)



Contadina

13€

Fiordilatte, provola, porchetta d'Ariccia IGP, patate al forno, melanzane fritte, in uscita cacio ricotta di capra del Cilento (presidio SLOW FOOD)

Profuma di terra e di casa, con il calore delle cose vere. Ogni morso è un viaggio tra forno, campi e ricordi che non passano mai.

(Allergeni: glutine, latte, uova)

Culatta

12,5€

Focaccia, rucola, culatta 24 mesi riserva, pomodorini rossi e gialli, provolone del Monaco DOP

Leggera, fresca e raffinata: un incontro tra dolcezza e sapidità. Un finale elegante che celebra la leggerezza del gusto.

(Allergeni: glutine, latte)

Mediterranea

13€

Passata di datterino giallo, fiordilatte, cipolla caramellata, tonno, in uscita olive nere caiazzane

Luminosa e profumata, racchiude la brezza e i sapori del mare. Una pizza che sa di freschezza, di equilibrio e di libertà.

(Allergeni: glutine, latte, pesce, solfiti)

Calabrese

13€

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, blue di bufala, Nduja di spilinga, salsicella al peperoncino e filamenti di peperoncino

Per gli amanti del peperoncino e della Nduja. Dalla Calabria, una storia di sapori autentici che incontra l'arte dell'impasto.

(Allergeni: glutine, latte)

Il tempo, la mano e la passione: tre ingredienti, una sola identità.



È qui che la tradizione
incontra la ricerca e il tempo
si trasforma in ispirazione.

PIZZE FERMENTUM24

4 Stagioni 2.0

14€

Pomodoro del Piennolo, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofo bianco di Pertosa (Terre del basso Tanagro) funghi, olive, olio EVO

Un grande classico che evolve: stessa anima, nuove sfumature, con il carattere del pomodoro del Piennolo.

(Allergeni: glutine, latte, solfiti)

Pappardella

13,5€

Base panna, tartufo, fiordilatte, porcini, salsiccia, pepe nero e basilico

Arriva l'ispirazione, tra boschi e profumi di terra Toscana. Una pizza intensa e avvolgente, dove il tartufo incontra l'anima morbida dell'impasto.

(Allergeni: glutine, latte, solfiti)

Nonna Rosa

14€

Sugo cotto, salsiccia, fiordilatte, salame piccante, in uscita Fonduta di pecorino Romano e polpette

Morbida e avvolgente, profuma di casa e di ricordi felici. Ogni fetta è un abbraccio che sa di tradizione e cuore.

(Allergeni: glutine, latte, uova)

Napoletana Atomica

14€

Pomodorino del Piennolo DOP, bufala, in uscita: alici di Cetara, polvere di olive nere caiazzane, pomodorino dry caramel, granella di nocciole di Giffoni

Un'esplosione di contrasti, dove il mare abbraccia la terra. Bufala vellutata, alici di Cetara e profumi tostati: ogni morso è pura energia, elegante e imprevedibile.

(Allergeni: glutine, latte, pesce, frutta a guscio)

Nonno Minuccio

13€

Pomodorino del Piennolo DOP, bufala, mortadella IGP a listarelle, in uscita provolone del Monaco DOP, granella di pistacchio

Un omaggio al tempo, alla pazienza e ai gesti tramandati. Semplice e nobile, profuma di memoria e di orgoglio antico.

(Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio)



Ogni stagione ha il suo profumo, ogni pizza la sua storia.

PIZZE STAGIONALI

Donna Pina

NEW

13€

Crema di zucchini, provola, tartare di manzo (Fassone Piemontese), chips di zucchini

Delicata all'inizio, sorprendente al primo morso. La dolcezza delle zucchini incontra la profondità della Fassona, in un equilibrio che sa di stagione.

(Allergeni: glutine, latte)

Asparagus

NEW

13€

Crema di asparagi, capocollo lucano (Azienda Tomeo), cime di asparagi saltate in padella, fior di latte, scaglie di parmigiano all'uscita

Primavera nel piatto.

Gli asparagi guidano, il capocollo lucano completa, in una pizza che racconta la stagione con carattere.

(Allergeni: glutine, latte)



*Le nostre pizze stagionali sono ideate e create in base alla disponibilità dei prodotti freschi del momento. Ogni proposta nasce dal desiderio di valorizzare la natura e il suo ritmo, trasformando ogni stagione in un nuovo sapore da scoprire.



Un sorso di freschezza che completa ogni morso.

Da bere

Bibite

Coca-Cola	€3
Coca-Cola Zero	€3
Fanta	€3
Sprite	€3
Electa Acqua Naturale	€2
Ferrarelle Acqua Frizzante	€2
Heineken Free Alcol 0.0	€4
Peroni Senza Glutine	€3,5

Birre alla spina

Bayreuther - 0,2 cl	2,5€
Dorata, morbida e scorrevole 4,9% Vol. Pulita, dorata, essenziale: una bionda che accompagna senza coprire, e lascia spazio al gusto.	
Bayreuther - 0,4 cl	4€
Dorata, morbida e scorrevole 4,9% Vol. Pulita, dorata, essenziale: una bionda che accompagna senza coprire, e lascia spazio al gusto.	
Mastri Birrai U. Rossa - 0,4 cl	4,5€
Rossa non filtrata e non pastorizzata 5,8% Vol. Rossa, piena, avvolgente: una birra che scalda il sorso e sostiene la serata con equilibrio.	

Birre Artigianali

IANCULIDDA - 33 CL	5€	CAROSELLA - 33 CL	5€
Blanche al grano Ianculidda 5% Vol. Birra in stile Blanche firmata Maltopiù, realizzata con grano locale Ianculidda, dalle note agrumate fresche e dalla beva leggera, con una delicata acidità.		White I.P.A. al grano Carosella 6,2% Vol. White IPA realizzata con grano Carosella, dal corpo equilibrato e dai profumi agrumati e tropicali.	
FAR WAY - 33 CL	5€	SANACORE - 33 CL	5€
Golden Ale al farro 5,2% Vol. Golden Ale delicata e floreale, realizzata con farro, dal profilo equilibrato e dalla beva scorrevole.		Honey Strong Ale al miele di Castagno 7,2% Vol. Honey Strong Ale ambrata dalle note di miele di castagno, avvolgente ed equilibrata, dal sorso morbido, armonioso e dolce.	



Un sorso di freschezza che completa ogni morso.

Da bere

Birre in bottiglia

Tennent's Lager	€3
Paulaner Weiss 50 cl	€4,5
Paulaner Hell 50 cl	€4,5
Franziskaner 50 cl	€5

Vini al calice

Cabernet Sauvignon Rosso	€5
Pinot Nero IGT Rosso	€4
Pinot Grigio DOP Bianco	€4
Merlot DOC Astoria Rosso	€4

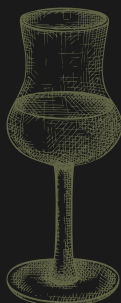


Vini in bottiglia

Lacryma Christi DOC	€24
Piedirosso DOP	€22,5
Fiano Avellino DOCG	€20
Cabernet Sauvignon Rosso	€18
Pinot Nero IGT Rosso	€16
Pinot Grigio DOP Bianco	€16
Merlot DOC Astoria	€16

Distillati e Liquori

Grappa Caffo Morbida	€3
Grappa Caffo Riserva	€3
Barrique 903	€3,5



Piccole tentazioni nate per
regalare l'ultimo sorso di
felicità alla tua cena.

Dolci

Dessert Macrì 6€

Il Vizio di Fermentum 5€

Straccetti di pasta-pizza fritti e guarniti con nutella e
zucchero a velo

*"La nostra dolcezza nasce vicino a casa: creazioni artigianali e
freschissime, realizzate nella nostra zona."*



Informazioni su Allergeni e Sicurezza Alimentare

Versione senza glutine: tutte le pizze possono essere realizzate anche in versione senza **GLUTINE**

Abbattimento: funghi champignon, porcini e broccoli utilizzati nelle nostre pizze sono sottoposti ad abbattimento rapido a **temperatura negativa** per garantire **sicurezza** e **qualità**.

Le nostre crocchette e frittatine sono realizzate **artigianalmente** e sottoposte ad abbattimento rapido a **temperatura negativa** per garantire **sicurezza alimentare**.

In caso di **allergie** o **intolleranze** gravi, informare il personale di sala **prima dell'ordine**.



outro

Fine del viaggio? Solo per il tempo di un nuovo impasto.

Qui ogni sera è una storia che continua,
tra profumi di forno, mani che impastano
e sorrisi che non smettono di crescere.

Hai assaggiato la nostra storia,
hai sentito la tradizione respirare,
hai condiviso con noi un pezzo di cuore.

Ma Fermentum24 non finisce qui.
Ogni impasto è vita, ogni morso un
ricordo,
ogni pizza un piccolo sogno che continua
a lievitare.

Grazie per averci scelto,
per aver dato sapore al nostro tempo.

Ci vediamo alla prossima fetta...
dove tutto ricomincia da un nuovo
impasto.

FERMENTUM24



fermentum__24



fermentum__24



+39 3200554816

