

BELLINZONA



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO

FLAMMKUCHEN

SERVITA SU TAGLIERE, IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA, ANCHE SENZA LATTOSIO.

LA CLASSICA - GUANCIALE E CIPOLLE	14.00
LA CRUDAOLA - POMODORINI FRESCI E RUCOLA 1400 GIAMBUN - CRUDO NOSTRANO E RUCOLA	18.00
ZOLA E PERE	14.50
LA ZINGARELLA - FORMAGELLA, LUGANIGHETTA SGRANATA E ROSMARINO	17.00
CACCIATORE - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI	16.00
VEGGY - VERDURE ASSORTITE	14.00
FORMAGGINO DI CAPRA E MIELE DI CASTAGNO	15.00

FLAMM DOLCI

MELA E CANNELLA	8.00
NUTELLA	10.00
MIELE E MANDORLE	8.00
MARON GLACÉ SBRICCIOLATI & NUTELLA	12.00

INSALATONE B.I.G.

BUONE - IRRIVERENTI - GUSTOSE

SERVITE NELL'INSALATIERA. IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNAMENTO PER DUE PERSONE

VERDE O MISTA	8.00
INSALATA DEL CESARE PETTO DI POLLO, CROSTINI DI PANE, INSALATA CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO	16.00
CORNIT FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, INSALATA CROCCANTE, CIPOLLE, FORMAGGINO FRESCO	13.00
NIZZARDA POMODORINI A SPICCHI, UOVO SODO, FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, TONNO, PEPERONE, OLIVE, FILETTINI D'ACCIUGA	16.00
INSALATA DI FARRO CON CECI E PINOLI	15.50

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

SALUMERIA NOSTRANA

SERVITA SUL TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI

SALAMIN DA CIÜN DA TAJA GIÒ SALEMETTO DI MAIALE DA TAGLIARE AL COLTELLO	8.50
PIATTIN DA LARD CUL MÉL DAL BIANCHI PORZIONE DI LARDO SPEZIATO CON MIELE	8.00
GIAMBUN CRÙ NUSTRAN PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	15.00
UL GRAN TAJER TAGLIERE DI SALUMI MISTI (LARDO, SALAME, COPPA, CARNE SECCA, CRUDO, MORTADELLA COTTA)	22.00
UL TAJER PININ COME QUELLO GRANDE MA PICCOLO	14.00
PORZION DA CARNE SECA PORZIONE DI CARNE SECCA DI MANZO	16.00

I NOSTRI FORMAGGI

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MOSTARDE DI SANDRO VANINI E MIELE DEL BIANCHI DI AROGNO

BÜSCION DA CAVRA* O DA VACA FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA O MUCCA	7.50
LA BAMBINA FORMAGELLINA FRESCA A PASTA MOLLE	8.50
TOC DA FORMACC DA L'ALP FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO	9.50
TAJER DA FORMACC MIST TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI	18.50

LA ZUPPIERA*

ZUPPA CALDA SERVITA NELLA NOSTALGICA ZUPPIERA DELLA NONNA

ZUCCA	13.50 / PP
PASSATA DI LENTICCHIE	13.50 / PP
ZUPPA DEL MESE	13.50 / PP

DOLCETTI FATTI IN CASA

TIRAMISU' NEL BOCCACCIO	10.00
VASETTO DI PANNA COTTA CON SALSA ALLE FRAGOLE	10.00
CROSTATA DI FRUTTA	3.80

* PRODOTTO STAGIONALE

** TUTTI I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IN FRANCHI SVIZZERI IVA INCLUSA



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO

BIRRE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
LA BELLI 4.6% . PALE ALE. BIONDA. FRIZZANTE, DELICATAMENTE AMARA DAL CORPO ESILE. <small>ESCLUSIVA DELLA CASA</small>	3.60	6.80
KREMLIN 9.0% . RUSSIAN IMPERIAL STOUT. COLOR MOGANO SCURO. CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00
MITHRA 5.6% . REAL ALE. ROSSA RAMATA. FRIZZANTE, CON CARATTERE CAMELLATO E LEGGERI SENTORI DI MALTI TORREFATTI.	4.50	8.00
LISBETH 7.5% . AMERICAN PALE ALE. COLOR GIALLO DAI RIFLESSI SMERALDO. BIRRA CORPOSA E DAL CARATTERE ESOTICO. LIEVI PERCEZIONI DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE.	4.50	8.00
OCCHIO DI TIGRE 5% . STOUT. COLOR MOGANO. BIRRA DALLA SCHIUMA CREMOSA. NOTE DI CAFFÈ, CAMELLO E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

90NOVE PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE.	4.6%	33cl	6.00
INNAH INDIAN PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. LA SCHIUMA RICORDA LA PANNA MONTATA, MENTRE IL COLORE SI PRESENTA LEGGERMENTE VELATO. DOMINANTE NOTA DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO. CORPO DECISO.	6.0%	33cl	6.00
VALONA ALE CON FARINA BONA. BIONDA. BIRRA INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MALTO TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA CON I LUPPOLI.	5.5%	33cl	6.00
OROINCENSO ENGLISH STRONG ALE. RAMATA SCURA. CORPO DECISO E AMARO, CON UN AROMA INTENSO DI MIELE E MALTI TORREFATTI.	8.0%	75cl	18.00

OFFICINA DELLA BIRRA

ITTINGER 5.6% 33cl 6.00
AMBRATA MOLTO LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN
BILANCIATO ED ARMONIZZATO CON LA PRESENZA DI
LUPPOLO.



BIRRA DA RIS 5.0% 33cl 6.00
BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E
LEGGERO. NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE.

BÜGELBRAU 4.9% 40cl 6.00
EICHHOF . FRUTTATA, LEGGERA E FACILE DA GUSTARE.

HUBERTUS 4.9% 33cl 6.00
EICHHOF . ROSSASTRA E FRAGRANTE. AMAREZZA
SOTTILE ED EQUILIBRATA.

BARBARA 6.5% 33cl 6.00
EICHHOF . STOUT BRILLANTE, DORATA E VELLUTATA.
SAPORE MALTATO CON UNA AMAREZZA
ARMONIOSAMENTE INTEGRATA.

SENZA ALCOL 0.0% 33cl 6.00
EICHHOF. AROMA FINE E PICCANTE. AMARA MA DALLA
DOLCE FRESCHENZA.

SPECIALE DI STAGIONE

CHIEDI CONSIGLIO A NOI!

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE
CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

**TUTTI I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IN
FRANCHI SVIZZERI IVA INCLUSA

IL FERMENTO

Via Codeborgo 12

6500 Bellinzona

Svizzera

Tel. +41 (0)91 835 57 57

info@ilfermento.ch



FOLLOW US
#ILFERMENTO



WWW.ILFERMENTO.CH

LUGANO



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO

FLAMMKUCHEN

SERVITA SU TAGLIERE, IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA, ANCHE SENZA LATTOSIO.

LA CLASSICA - GUANCIALE E CIPOLLE	14.00
LA CRUDAIOLA - POMODORINI FRESCHI E RUCOLA	14.00
GIAMBUN - CRUDO NOSTRANO E RUCOLA	18.00
ZOLA E PERE	14.50
LA ZINGARELLA - FORMAGELLA, LUGANIGHETTA SGRANATA E ROSMARINO	17.00
CACCIATORE - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI	16.00
VEGGY - VERDURE ASSORTITE	14.00
FORMAGGINO DI CAPRA E MIELE DI CASTAGNO	15.00

FLAMM DOLCI

MELA E CANNELLA	8.00
NUTELLA	10.00
MIELE E MANDORLE	8.00
MARON GLACÉ SBRICIOLATI & NUTELLA	12.00

INSALATONE B.I.G.

BUONE - IRRIVERENTI - GUSTOSE

SERVITE NELL'INSALATIERA. IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNAMENTO PER DUE PERSONE

VERDE O MISTA	8.00
INSALATA DEL CESARE PETTO DI POLLO, CROSTINI DI PANE, INSALATA CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO	16.00
CORNIT FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, INSALATA CROCCANTE, CIPOLLE, FORMAGGINO FRESCO	13.00
NIZZARDA POMODORINI A SPICCHI, UOVO SODO, FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, TONNO, PEPERONE, OLIVE, FILETTINI D'ACCIUGA	16.00
INSALATA DI FARRO CON CECI E PINOLI	15.50

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

SALUMERIA NOSTRANA

SERVITA SUL TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI

SALAMIN DA CIÛN DA TAJA GIÒ SALEMETTO DI MAIALE DA TAGLIARE AL COLTELLO	8.50
PIATTIN DA LARD CUL MÉL DAL BIANCHI PORZIONE DI LARDO SPEZIATO CON MIELE	8.00
GIAMBUN CRÙ NUSTRAN PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	15.00
UL GRAN TAJER TAGLIERE DI SALUMI MISTI (LARDO, SALAME, COPPA, CARNE SECCA, CRUDO, MORTADELLA COTTA)	22.00
UL TAJER PININ COME QUELLO GRANDE MA PICCOLO	14.00
PORZION DA CARNE SECA PORZIONE DI CARNE SECCA DI MANZO	16.00

I NOSTRI FORMAGGI

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MOSTARDE DI SANDRO VANINI E MIELE DEL BIANCHI DI AROGNO

BÛSCION DA CAVRA* O DA VACA FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA O MUCCA	7.50
LA BAMBINA FORMAGELLINA FRESCA A PASTA MOLLE	8.50
TOC DA FORMACC DA L'ALP FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO	9.50
TAJER DA FORMACC MIST TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI	18.50

LE ZUPPE*

ZUPPA CALDA SERVITA NELLA NOSTALGICA ZUPPIERA DELLA NONNA O A SCELTA NELL'AUTENTICO BOCCALE CON CROSTA DI PANE

ZUCCA	13.50 / FP
PASSATA DI LENTICCHIE	13.50 / FP
ZUPPA DEL MESE	13.50 / FP

DOLCETTI FATTI IN CASA

TIRAMISU' NEL BOCCACCIO	10.00
VASETTO DI PANNA COTTA CON SALSA ALLE FRAGOLE	10.00
CROSTATA DI FRUTTA	3.80



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO

BIRRE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
BIRA LÜGAN 4.6% . PALE ALE. BIONDA. FRIZZANTE, DELICATAMENTE AMARA DAL CORPO ESILE. <small>ESCLUSIVA DELLA CASA</small>	3.80	7.00
KREMLIN 9.0% . RUSSIAN IMPERIAL STOUT. COLOR MOGANO SCURO. CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00
MITHRA 5.6% . REAL ALE. ROSSA RAMATA. FRIZZANTE, CON CARATTERE CAMELLATO E LEGGERI SENTORI DI MALTI TORREFATTI.	4.50	8.00
LISBETH 7.5% . AMERICAN PALE ALE. COLOR GIALLO DAI RIFLESSI SMERALDO. BIRRA CORPOSA E DAL CARATTERE ESOTICO. LIEVI PERCEZIONI DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE.	4.50	8.00
OCCHIO DI TIGRE 5% . STOUT. COLOR MOGANO. BIRRA DALLA SCHIUMA CREMOSA. NOTE DI CAFFÈ, CAMELLO E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

90NOVE PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE.	4.6%	33cl	6.00
INNAH INDIAN PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. LA SCHIUMA RICORDA LA PANNA MONTATA, MENTRE IL COLORE SI PRESENTA LEGGERMENTE VELATO. DOMINANTE NOTA DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO. CORPO DECISO.	6.0%	33cl	6.00
VALONA ALE CON FARINA BONA. BIONDA. BIRRA INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MALTO TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA CON I LUPPOLI.	5.5%	33cl	6.00
OROINCENSO ENGLISH STRONG ALE. RAMATA SCURA. CORPO DECISO E AMARO, CON UN AROMA INTENSO DI MIELE E MALTI TORREFATTI.	8.0%	75cl	18.00

OFFICINA DELLA BIRRA

ITTINGER 5.6% 33cl 6.00
AMBRATA MOLTO LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN
BILANCIATO ED ARMONIZZATO CON LA PRESENZA DI
LUPPOLO.



BIRRA DA RIS 5.0% 33cl 6.00
BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E
LEGGERO. NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE.

BÜGELBRAU 4.9% 40cl 6.00
EICHHOF . FRUTTATA, LEGGERA, E FACILE DA GUSTARE.

HUBERTUS 4.9% 33cl 6.00
EICHHOF . ROSSASTRA E FRAGRANTE. AMAREZZA
SOTTILE ED EQUILIBRATA.

BARBARA 6.5% 33cl 6.00
EICHHOF . STOUT BRILLANTE, DORATA E VELLUTATA.
SAPORE MALTATO CON UNA AMAREZZA
ARMONIOSAMENTE INTEGRATA.

SENZA ALCOL 0.0% 33cl 6.00
EICHHOF. AROMA FINE E PICCANTE. AMARA MA DALLA
DOLCE FRESCHENZA.

SPECIALE DI STAGIONE

CHIEDI CONSIGLIO A NOI!

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE
CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

**TUTTI I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IN
FRANCHI SVIZZERI IVA INCLUSA

IL FERMENTO

Via Marconi 2 - Palazzi Gargantini
6900 Lugano
Svizzera
Tel. +41 (0)91 923 45 45
info@ilfermento.ch



FOLLOW US
#ILFERMENTO



WWW.ILFERMENTO.CH

MENDRISIO



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO

FLAMMKUCHEN

SERVITA SU TAGLIERE, IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER APERITIVO O COME PASTO LEGGERO. PRODOTTA CON FARINA DI FRUMENTO E RICOPERTA CON PANNA ACIDA, ANCHE SENZA LATTOSIO.

LA CLASSICA - GUANCIALE E CIPOLLE	14.00
LA CRUDAIOLA - POMODORINI FRESCHI E RUCOLA	14.00
GIAMBUN - CRUDO NOSTRANO E RUCOLA	18.00
ZOLA E PERE	14.50
LA ZINGARELLA - FORMAGELLA, LUGANIGHETTA SGRANATA E ROSMARINO	17.00
CACCIATORE - PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI	16.00
VEGGY - VERDURE ASSORTITE	14.00
FORMAGGINO DI CAPRA E MIELE DI CASTAGNO	15.00

FLAMM DOLCI

MELA E CANNELLA	8.00
NUTELLA	10.00
MIELE E MANDORLE	8.00
MARON GLACÉ SBRICIOLATI & NUTELLA	12.00

INSALATONE B.I.G.

BUONE - IRRIVERENTI - GUSTOSE

SERVITE NELL'INSALATIERA. IDEALI COME PIATTO UNICO O ACCOMPAGNAMENTO PER DUE PERSONE

VERDE O MISTA	8.00
INSALATA DEL CESARE PETTO DI POLLO, CROSTINI DI PANE, INSALATA CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO	16.00
CORNIT FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, INSALATA CROCCANTE, CIPOLLE, FORMAGGINO FRESCO	13.00
NIZZARDA POMODORINI A SPICCHI, UOVO SODO, FAGIOLINI VERDI SCOTTATI, TONNO, PEPPERONE, OLIVE, FILETTINI D'ACCIUGA	16.00
INSALATA DI FARRO CON CECI E PINOLI	15.50

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

SALUMERIA NOSTRANA

SERVITA SUL TAGLIERE CON PANE DEL CONTADINO E SOTTOACETI

SALAMIN DA CIÛN DA TAJA GIÒ SALEMETTO DI MAIALE DA TAGLIARE AL COLTELLO	8.50
PIATTIN DA LARD CUL MÉL DAL BIANCHI PORZIONE DI LARDO SPEZIATO CON MIELE	8.00
GIAMBUN CRÙ NUSTRAN PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	15.00
UL GRAN TAJER TAGLIERE DI SALUMI MISTI (LARDO, SALAME, COPPA, CARNE SECCA, CRUDO, MORTADELLA COTTA)	22.00
UL TAJER PININ COME QUELLO GRANDE MA PICCOLO	14.00
PORZION DA CARNE SECA PORZIONE DI CARNE SECCA DI MANZO	16.00

I NOSTRI FORMAGGI

SERVITI CON PANE DEL CONTADINO, MOSTARDE DI SANDRO VANINI E MIELE DEL BIANCHI DI AROGNO

BÛSCION DA CAVRA* O DA VACA FORMAGGINO FRESCO DI CAPRA O MUCCA	7.50
LA BAMBINA FORMAGELLINA FRESCA A PASTA MOLLE	8.50
TOC DA FORMACC DA L'ALP FORMAGGIO DELL'ALPE STAGIONATO	9.50
TAJER DA FORMACC MIST TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI	18.50

LA ZUPPIERA*

ZUPPA CALDA SERVITA NELLA NOSTALGICA ZUPPIERA DELLA NONNA

ZUCCA	13.50 / FP
PASSATA DI LENTICCHIE	13.50 / FP
ZUPPA DEL MESE	13.50 / FP

DOLCETTI FATTI IN CASA

TIRAMISU' NEL BOCCACCIO	10.00
VASETTO DI PANNA COTTA CON SALSA ALLE FRAGOLE	10.00
CROSTATA DI FRUTTA	3.80

* PRODOTTO STAGIONALE

** TUTTI I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IN FRANCHI SVIZZERI IVA INCLUSA



IL FERMENTO

BIRRIFICIO URBANO


BIRRE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
LA LOLA 4.6% . PALE ALE. BIONDA. FRIZZANTE, DELICATAMENTE AMARA DAL CORPO ESILE. <small>ESCLUSIVA DELLA CASA</small>	3.60	6.80
KREMLIN 9.0% . RUSSIAN IMPERIAL STOUT. COLOR MOGANO SCURO. CORPOSA, NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00
MITHRA 5.6% . REAL ALE. ROSSA RAMATA. FRIZZANTE, CON CARATTERE CAMELLATO E LEGGERI SENTORI DI MALTI TORREFATTI.	4.50	8.00
LISBETH 7.5% . AMERICAN PALE ALE. COLOR GIALLO DAI RIFLESSI SMERALDO. BIRRA CORPOSA E DAL CARATTERE ESOTICO. LIEVI PERCEZIONI DI POMPELMO, LICHIS E FRUTTO DELLA PASSIONE.	4.50	8.00
OCCHIO DI TIGRE 5% . STOUT. COLOR MOGANO. BIRRA DALLA SCHIUMA CREMOSA. NOTE DI CAFFÈ, CAMELLO E LIQUIRIZIA.	4.50	8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

90NOVE PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. DELICATA NOTA DI MALTO E FIORI, LEGGERMENTE PERSISTENTE.	4.6%	33cl	6.00
INNAH INDIAN PALE ALE. BIONDA AD ALTA FERMENTAZIONE. LA SCHIUMA RICORDA LA PANNA MONTATA, MENTRE IL COLORE SI PRESENTA LEGGERMENTE VELATO. DOMINANTE NOTA DI AGRUMI, PREVALENTEMENTE MANDARINO. CORPO DECISO.	6.0%	33cl	6.00
VALONA ALE CON FARINA BONA. BIONDA. BIRRA INTENSA CON UNA LEGGERA NOTA DI MALTO TOSTATO, DATA DALLA FARINA BONA IN UNA INTERAZIONE EQUILIBRATA CON I LUPPOLI.	5.5%	33cl	6.00
OROINCENSO ENGLISH STRONH ALE. RAMATA SCURA. CORPO DECISO E AMARO, CON UN AROMA INTENSO DI MIELE E MALTI TORREFATTI.	8.0%	75cl	18.00

OFFICINA DELLA BIRRA

BIRRA MATA Bottiglia da 33cl	4.00	7.50 6.00
 <p>4.5% . BIONDA BEVERINA. BIRRA LEGGERA, BIOLOGICA E SINCERA. PRODOTTA IN TICINO DA <i>Bigbino</i> GRAZIE ALLA PREZIOSA COLLABORAZIONE CON LA NOSTRA OFFICINA DELLA BIRRA.</p>		



ITTINGER AMBRATA MOLTO LEGGERA. SAPORE MALTATO MA BEN BILANCIATO ED ARMONIZZATO CON LA PRESENZA DI LUPPOLO.	5.6%	33cl	6.00
BIRRA DA RIS BIRRA SPECIALE DAL GUSTO PULITO, SECCO E LEGGERO. NOTE FLOREALI MOLTO DISCRETE.	5.0%	33cl	6.00
BÜGELBRAU EICHHOF . FRUTTATA, LEGGERA, E FACILE DA GUSTARE.	4.9%	40cl	6.00
HUBERTUS EICHHOF . ROSSASTRA E FRAGRANTE. AMAREZZA SOTTILE ED EQUILIBRATA.	4.9%	33cl	6.00
BARBARA EICHHOF . STOUT BRILLANTE, DORATA E VELLUTATA. SAPORE MALTATO CON UNA AMAREZZA ARMONIOSAMENTE INTEGRATA.	6.5%	33cl	6.00
SENZA ALCOL EICHHOF. AROMA FINE E PICCANTE. AMARA MA DALLA DOLCE FRESCHENZA.	0.0%	33cl	6.00

SPECIALE DI STAGIONE

CHIEDI CONSIGLIO A NOI!

IL NOSTRO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE DETTAGLI SULLE SOSTANZE
CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI.

**TUTTI I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IN
FRANCHI SVIZZERI IVA INCLUSA

IL FERMENTO

Largo Soldini 1
6850 Mendrisio
Svizzera
Tel. +41 (0)91 646 18 98
info@ilfermento.ch



FOLLOW US
#ILFERMENTO



WWW.ILFERMENTO.CH