



FERRAMENTA'S SIGNATURE

CHIAVE INGLESE

CAMPARI, LIQUORE QUAGLIA CHINOTTO, BIRRA FERRAMENTA

BULLONE

VODKA ALLA CAMOMILLA HOMEMADE, ST. GERMAIN, ACQUA ALLO ZENZERO HOMEMADE

DADO

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG, BITTER BIANCO DOLCE ELISIR DI VITA HOMEMADE



CHIODO (BLOODY MARY)

VODKA AL PEPERONCINO HOMEMADE
SUCCO DI POMODORO
GALVANINA BIO

CLASSIC

RONDELLA (AMERICANO BIANCO)
GIN, VERMOUTH BIANCO, SODA
TRAPANO (NEGRONI)
CAMPARI, GIN, VERMOUTH BIANCO, ANGOSTURA



COPRITESTA (SPRITZ)

APEROL O CAMPARI, GAIDOZ FORGET CHAMPAGNE
SCIROPPO DI FRUTTO DELLA PASSIONE HOMEMADE



VIRGIN ANALCOLICI

RIVETTO (GIALLO O ROSSO)
(ANANAS E MELA / FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO) FROZEN DI FRUTTA FRESCA. SCEGLI IL COLORE E LASCIATI STUPIRE!

BRUGOLA

SUCCO DI MELA GOLDEN 100% GALVANINA BIO, SCIROPPO DI LIME SCIROPPO DI MENTA HOMEMADE, SODA



ALCOHOL LIGHT

GIRAVITE (SCREWDRIVER)
VODKA, SUCCO DI ARANCIA 100% GALVANINA BIO
MARTELLO (TOM COLLINS)
GIN, SODA, SCIROPPO DI BASILICO E MENTA HOMEMADE



FERRAMENTA

- DOLCE & SALATO -

BIO-BAR

- LISTINO PREZZI AL BANCO OPPURE AL TAVOLO -

ACQUA MINERALE

NATURALE - GASSATA - BOT. DA 355 ML

BIBITE GALVANINA BIO - BOT. 200 ML

BITTER LEMON, BITTER ORANGE, TONICA, GINGER ALE, GINGER BEER

BIBITE GALVANINA BIO - BOT. 355 ML

COLA, COLA ZERO, GASSOSA, CHINOTTO, GINGER, CEDRATA, ARANCIATA BIONDA, MANDARINO, MANDARINO E FICO D'INDIA, ARANCIATA ROSSA, MELAGRANA, LIMONATA, POMPELMO ROSSO, ARANCIA ROSSA-CAROTA NERA E MIRTILLO

ACQUA MINERALE

NATURALE - GASSATA - BOT. DA 750 ML

THE FREDDI BIO - BOT. 355 ML

AL LIMONE, ALLA PESCA, VERDE, BIANCO, NERO

SUCCHI DI FRUTTA BIO - BOT. 250 ML

MELA GOLDEN, PERA WILLIAMS, ALBICOCCA, PESCA, ARANCIA POMPELMO ROSSO, ANANAS, MIRTILLO, MELA-FRAGOLA-BANANA

SUCCHI VEGETALI BIO - BOT. 250 ML

ARANCIA-CAROTA-LIMONE, POMODORO, CAROTA, MELA-ZUCCA-CAROTA, MELA E SEDANO

BIRRE

ALLA SPINA

BIRRA FERRAMENTA 5,2% VOL.

LA NOSTRA BIRRA ALLA SPINA E' UNA LAGER 100% MALTO D'ORZO
ALLA SPINA DA 0,30 / ALLA SPINA DA 0,50

BIRRA ITALA PILSEN 4,8% VOL

PILS DI PURO MALTO NON PASTORIZZATA
ALLA SPINA DA 0,20 / ALLA SPINA DA 0,40

IN BOTTIGLIA

BIRRA ITALA PILSEN 4,8% VOL - BOTT. 0,33

PILS DI PURO MALTO NON PASTORIZZATA

BIRRE AMARCORD CLASSICHE BOTT. 0,50

GRADISCA (CHIARA, LAGER 5,2% VOL)

VOLPINA (ROSSA, ALE 6,5% VOL)

MIDONA (CHIARA DOPPIO MALTO, 6,5% VOL)

TABACCHERA (AMBRATA, STRONG ALE 9% VOL)



BIRRE ICHNUSA IN BOTTIGLIA DA 0,33

ANIMA SARDA (LAGER NON FILTRATA 4,9% VOL)

BIRRE VIOLA IN BOTTIGLIA DA 0,75

BIANCA (BLANCHE AD ALTA FERMENTAZIONE NON FILTRATA 5,1% VOL)

BIONDA LAGER (BASSA FERMENTAZIONE 5,6% VOL)

ROSSA (RED ALE AD ALTA FERMENTAZIONE 6,6%VOL)
NUMEROTRE PALE ALE (RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA 6,9% VOL)

FATTI UN COWLER DA 0,75 LT. DI BIRRA DEL FERRAMENTA!

IL CROWLER E' UNA BORRACCIA IN ALLUMINIO DA 0,75 LITRI CHE RIEMPIAMO NOI OGNI VOLTA CON BIRRA SEMPRE FRESCA. NATO E PENSATO PER OFFRIRVI IL MEGLIO!

VINI A CALICE

VINI BIANCHI	L	XL	VINI ROSSI	L	XL	BOLLICINE	L	XL
CHARDONNAY			SANGIOVESE			PROSECCO		
GEWÜRTZTRAMINER			LAGREIN			FRANCIACORTA		
REBOLA			CABERNET			CHAMPAGNE		

DALLE 07:00 ALLE 19:00 IL SERVIZIO E IL COPERTO SONO GRATUITI



LUNCH

12:00 – 14:30

ANTIPASTI FREDDI



TAVOLOZZA DI SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE
SERVITO CON PAN BRIOCHE E BURRO SALATO DI NORMANDIA

INSALATINA DI PUNTARELLE
PUNTARELLE DI CICORIA CONDITE E SERVITE CON ALICI DI DON TONINO E STRACCETTI DI BURRATA DI PUTIGNANO



BATTUTA DI CHIANINA
"ANTICA MACELLERIA SIMONE FRACASSI" 100 GRAMMI DI TENERA CARNE DI CONTROFILETTO DI CHIANINA BATTUTA A COLTELLO E SERVITA AL NATURALE, OPPURE CONDITA CON ROSSO D'UOVO DI PAOLO PARISI, CAPPERI DI PANTELLERIA, TRITO DI SCALOGNO ROMAGNOLO

CARNE SALADA DI BUFALA
SERVITA CON CUORI DI CARCIOFI E FORMAGGIO DI CASTELMAGNO

INSALATONE



SALADE NIÇOISE
INSALATA, POMODORO, FAGIOLINI, OLIVE TAGGIASCHE, UOVA SODE, PATATE, FILETTI D'ACCIUGA E FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO



CAESAR SALAD
LATTUGA ROMANA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, TOCCHETTI DI PANE SALTATO IN PADELLA, PETTO DI POLLO E SALSA CAESAR

ZUPPA DEL GIORNO

LA PREPARANO I NOSTRI CHEF IN BASE AI PRODOTTI FRESCI DEL MERCATO, CHIEDETE AL VOSTRO CAMERIERE

PRIMI PIATTI



TORTELLINI 'NA FAVOLA ALLA DOPPIA PANNA
QUESTI TORTELLINI SONO FATTI IN CASA CON UOVA DI PAOLO PARISI E SONO RIPIENI DI PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE E MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA PALMIERI, SERVITI AVVOLTI DA UNA DOPPIA PANNA D'ALPEGGIO E PARMIGIANO INVECCHIATO



RAVIOLI ALLA STRACCIATELLA DOP
RIPIENI DI STRACCIATELLA DI BURRATA DOP, QUESTI RAVIOLI FATTI IN CASA CON UOVA DI PAOLO PARISI, VENGONO SALTATI CON POMODORINI DI PACHINO INFORNATI, OLIVE TAGGIASCHE E PAN FRITTO

STROZZAPRETI AL RAGU' ROSA
GLI STROZZAPRETI SONO FATTI IN CASA, IL RAGU' ANCHE E CON QUESTI INGREDIENTI : SOFFRITTO CLASSICO DI CIPOLLA, SEDANO E CAROTA, VITELLO NAZIONALE A PUNTA DI COLTELLO, SALSICCIA, POMODORI DATTERINI, OLIO EVO, SALE DOLCE DI CERVIA E PEPE

GNOCCHETTI DI PATATE AI POMODORINI E BASILICO
PICCOLI GNOCCHI DI PATATE GIALLE SALTATI IN PADELLA CON POMODORINI FRESCHI E FOGLIE DI BASILICO

TORTINO DI COUS COUS
SERVITO CON VERDURINE CROCCANTI, GERMOGLI, PESTO DI MANDORLE

LASAGNETTE AL FORNO
TEGAMINO DI LASAGNETTE VERDI COME LE FACEVA LA NONNA

ANTIPASTI CALDI



TEGAMINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
MELANZANE, SALSA DI POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO



DUE UOVA IN CAMICIA
UOVA CANDIDE DI PAOLO PARISI IN CAMICIA SERVITE CON FONDUTA DI TALEGGIO E PANE TOSTATO



POLPETTE & SCARPETTE
MORBIDI BOCCONI DI CARNI SCELTE, COTTI IN SALSA DI POMODORO SERVITI CON CROSTINI PER LA SCARPETTA



ALICI DI LAMPARA IN PASTELLA
PASTELLATE E FRITTE IN PADELLA CON OLIO SEMPRE FRESCO VENGONO SERVITE CON CARCIOFI CROCCANTI

SECONDI PIATTI



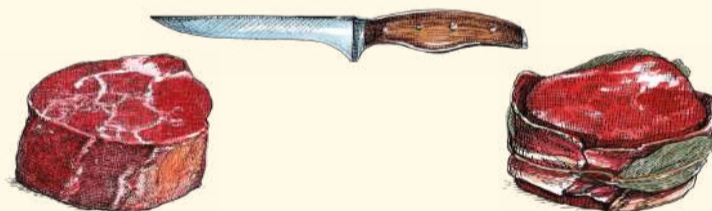
HAMBURGER DEL FERRAMENTA
PATTY (250 GR. CIRCA) E BUN, COMPOSTA DI CIPOLLA DI TROPEA ALL'ACETO BALSAMICO, BACON ALLA PIASTRA, CHEDDAR CHEESE, SERVITO CON PATATINE FRITTE, KETCHUP E MAIONESE



COTOLETTINE & PATATINE
COTOLETTINE DI VITELLO ALLA MILANESE SERVITE CON CHIPS DI PATATE



SALMONE IN PADELLA
SALMONE DELLE ISOLE FAROE (ISLANDA) ARROSTITO IN PADELLA AL PEPE ROSA CON CAVOLETTI CREMOSI



FILETTO DI MANZO - FILET MIGNON -
200 GR. CIRCA DI FILET MIGNON DI BLACK ANGUS "GREENFIELD" (IRLANDA) COTTO ALLA BRACE E SERVITO CON CHIPS DI PATATE

FILETTO ALLA GIULIO CESARE
200 GRAMMI CIRCA DI TENERO FILETTO DI BLACK ANGUS "GREENFIELD" (IRLANDA) AVVOLTO DA UNA FETTA DI PANCETTA E UNA FOGLIA DI ALLORO



TAGLIATA DI MANZO DELLA VAL D'AOSTA
300 GRAMMI CIRCA DI TENERA BISTECCA DI MANZO VALDOSTANO TAGLIATA SERVITA CON SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA E FUNGHI CARDONCELLI

CONTORNI



MISTICANZA



ERBETTE SALTATE



VERDURE ALLA GRIGLIA

LE PATATE



PATATINE FRITTE



PATATE AL FORNO



CHIPS DI PATATE