

Menu' Bistrot

Coperto € 2.00

good
food

Tartare di gambero rosso, salmone o tonno	€ 9.00	
Assiette di carpacci di mare	€ 12.00	
Assiette di carpacci di mare con latticini	€ 16.00	
Tagliere di salumi di produzione artigianale	€ 12.00	
Tagliere di salumi di produzione artigianale con latticini	€ 16.00	
Patatine Dippers*	€ 3.00	€ 4.50
Patatine Noisette*	€ 3.00	€ 4.50
Chips*	€ 3.00	€ 4.50
Tempura di verdure*	€ 5.00	
Tartare di scottona	€ 7.00	
Cozze al gratin	€ 5.00	
Tagliata di manzo cuberoll,	€ 15.00	
con contorno a scelta tra: patatine (dippers, noisette o chips), insalata mista, rucola, radicchio, carota, funghi freschi marinati e prezzemolate, melanzane grigliate, zucchine alla poverella, peperoni grigliate, tempura di verdure, pomodorini, grana, funghi porcini arrosto. Con aggiunta di funghi porcini +2.00€		

Crea la tua insalata

good
food

BASE € 3.00

Insalata verde, radicchio, rucola, spinacino in foglia, carote julienne con olio EVO, aceto balsamico o glassa di aceto balsamico.

Step 1 € 1.50 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Zucchine grigliate, zucchine julienne, melanzane grigliate, datterino giallo, pomodoro secco, cipolla rossa, cocomero, capperi, funghi freschi trifolati, funghi porcini.

Step 2 € 1.00 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Granella di pistacchio, scaglie di mandorle, noci, tarallo sbriciolato.

Step 3 € 3.50 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Tartare di Salmone, tartare di gambero rosso, tartare di tonno, tonno affumicato, pesce spada affumicato, gamberetti a vapore.

Step 4 € 3.50 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Mortadella, capocollo di Martina Franca, prosciutto crudo di parma, prosciutto cotto, bresaola, speck, salame dolce, soppressata piccante.

Step 5 € 2.00 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Cuor di fiordilatte, bufalina, burratina, gorgonzola, provolone semipiccante, emmental, scamorza affumicata.

Step 6 € 0.50 per ogni singolo ingrediente aggiunto.

Senape, guacamole, dressing allo yogurt, salsa barbecue

Le pizze

Le nostre pizze sono tutte a lunga lievitazione (minimo 48 ore) e sono prodotte esclusivamente con farina macinata a pietra, a residuo zero e filiera corta e certificata, in quanto prodotta solo con grani italiani e perfetti, per garantire un impasto più gustoso, salubre e nutriente. Inoltre abbiamo scelto di usare prodotti artigianali e del nostro territorio. Anche i nostri salumi sono prodotti in salumifici locali artigianali.

good
food

Freccia Rossa

Margherita € 5.00

olio EVO, pomodoro, fiordilatte, basilico, olive

Perugia € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, salsiccia di Norcia, pomodorini, funghi freschi

Norcia € 7.00

olio EVO, pomodoro, salsiccia di norcia, bufalina, patate noisette*, funghi freschi

Parma € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella

Piacenza € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, pancetta tesa affumicata, zucchine julienne, provolone semipiccante, pomodori freschi

Venezia € 6.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, tonno, cipolla e olive

Roma € 6.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, acciughe, capperi

Gallipoli € 8.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, gamberetti, pomodoro ciliegino, stracciatella, insalata

Gorgonzola € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, gorgonzola cremoso, pancetta croccante, rucola

Bari € 8.00

olio EVO, pomodoro, bufalina, friarielli, pomodori secchi, ricotta forte, acciughine

Foggia € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, funghi freschi, carciofi, zucchine julienne, melanzane gratinate, datterino giallo

Milano € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, salame dolce, funghi freschi

Campania € 7.00

olio EVO, pomodoro, bufalina, pomodorino fresco, basilico

Calabria € 6.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, soppressata calabrese, olive

Val d'Aosta € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, roselline di prosciutto cotto, funghi, Emmenthal

Valtellina € 8.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, fiocchetti di bresaola, spinaci in foglia, scaglie di grana

Tirolese € 8.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, ventaglio di speck, provolone semipiccante

Parmigiana € 7.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, melanzane, fior di mortadella, basilico

*good
food*

Freccia Bianca

Crudaiola € 6.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, pomodorini, fiocchi di rucola, scaglie di grana

Quattro formaggi € 7.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, gorgonzola, provolone semipiccante, Emmental, scamorza affumicata

Palermo € 7.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, melanzane gratinate, zucchine julienne, funghi freschi trifolati, peperoni, pomodorini, pane aromatico

Otranto € 8.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, gamberetti, zucchine julienne, crema di philadelphia, pane aromatico

Genova € 8.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, sbriciolate di noci, pesto, scaglie di grana

Treviso € 8.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, radicchio julienne, gorgonzola cremoso, sbriciolata di noci

Freccia Argento

Salerno € 10.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, burratina, salmone affumicato, granella di pistacchio

Martina Franca € 10.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, capocollo di Martina Franca, burratina, zucchine alla poverella, datterino giallo, tarallo sbriciolato

Bologna € 9.00

olio EVO, pomodoro, cuor di fiordilatte, fior di mortadella, stracciatella, spinacino, granella di pistacchio

Alba € 12.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, crema tartufata, stracciatella, porcino arrosto*

Ragusa € 12.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, carpaccio di pesce spada, stracciatella, zuccina alla poverella, pepe rosa

Taormina € 12.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, carpaccio di tonno, burratina, pomodoro secco, pesto, scaglie di mandorle

Fer.Mo Fermata di Mola € 12.00

olio EVO, cuor di fiordilatte, tentacolo di polpo arrosto, chips di patate*, burratina, pomodoro secco, limone, menta

+ 1 euro per mozzarella senza lattosio o mozzarella di bufala

-1 euro al costo della pizza in caso di pizetta

good
food

Crudo, fior di latte, pomodorino, basilico € 5.00

Prosciutto cotto, champignon alla contadina, philadelphia € 6.00

Soppressata dolce, scamorza affumicata, melanzane grigliate € 6.00

Crudo, stracciatella, spinacino € 6.00

Mortadella, fiordilatte, insalata verde, pomodoro rosso secco € 6.00

Speck, gorgonzola, granella di noci, melanzane grigliate, rucola, pomodori a rondelle € 7.50

Panini
Street

Hamburger di Black Angus argentino 200g, insalata, pomodoro, salse 5 euro

Hamburger di Black Angus argentino 200g, capocollo di Martina Franca di produzione artigianale, straciatella, zucchine alla poverella, pomodori secchi 8 euro

Panini Gourmet

Sfilatino multicereali con Tartare di Gambero Rosso € 12.00

Tartare di Gambero Rosso, straciatella, foglie di spinaci, patate chips*, pomodorini secchi rossi, battuto di cantalupo e cococomero

Baguette multiseми scuro con Tartare di Salmone € 12.00

Tartare di Salmone, burratina, spaghetti di zucchine e zenzero, pancetta croccante, pomodoro candito agli agrumi

Ciabattina alla chinoa rossa con Tartare di Tonno € 12.00

Tartare di Tonno, cuor di fiordilatte, champignon marinati e prezzemolati, cipolla rossa caramellata al miele, granello di pistacchio

Panfibre con Hamburger di Pesce Spada, Tonno e Persico € 10.00

Hamburger di Pesce Spada, Tonno e Persico, verdure in tempura, melanzana, pomodoro ciliegino, straciatella al profumo di menta

Pancasereccio con Tagliata di Manzo Cuberoll € 11.00

Tagliata di manzo cuberoll, porcino arrosto con prezzemolo, noci, patate chips, grana in scaglie, misticanza di rucola, radicchio e pomodorini, riduzione di vino rosso

Curcuma Vegetal-burger bread € 9.50

Hamburger di verdure*, straciatella, crema al basilico, tempura di verdure*, pomodoro, noci

Tris di mini hamburger* € 6.50

good
food

taggaci
sui social



fermo_caffe



FER.MO - Caffè & Bistrot

box
child

€ 6.00

Ai sensi del regolamento UE 1160/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Carpacci e tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Il nostro pane è prodotto in Italia e giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°; terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza. **IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGENI INFORMARE IL PERSONALE E CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI.**