

≈ Pizza alla mano ≈

Pinfer
men
ta



LA NOSTRA MISSION

L'aspetto fondamentale per la riuscita di un buon impasto è l'attività fermentativa di microrganismi comunemente chiamati lieviti e presenti in natura in molteplici alimenti.

Con questa premessa, la nostra mission sarà quella di farvi esplorare questo meraviglioso mondo attraverso il piatto più famoso: la pizza!

InFermenta - Pizza alla mano è il "Casual Food" della pizza, il connubio perfetto di stile, gusto e semplicità, da condividere con le persone che ami!

A pranzo, a cena o all'aperitivo.. da noi la pizza è tutta una altra storia!





LA PAUSA - PRANZO MENU'

**(bibita o birra da 0.33cl,
caffè e coperto inclusi)**

MENU' PIZZA

pizza+ bibita o acqua+ coperto+ caffè 12
pizza+ birra alla spina+ coperto+ caffè 13

MENU' TASCINO 10

MENU' BRUSCHETTA 10

MENU' PANZANELLA POKÈ 10

L'APERITIVO ALLA MANO

Il piacere del Vero Aperitivo Italiano con stile,
gusto e semplicità!

Un assaggio delle nostre migliori proposte
accompagnate dal drink italiano
per eccellenza, lo Spritz.

**Tagliere Degustazione + 1 consumazione
10 a persona**



IL TAGLIERE

15

(1)(7)(8)*

Il Tagliere è un'arte della tradizione culinaria italiana più sfiziosa. Una selezione di sapori unici, dai salumi ai formaggi tipici della nostra terra accompagnati da conserve e dal nostro pane cafone.





La Vera Brusca è solo da
Infermenta!

LA BRUSCHETTA

Il Vero Pane Cafone, sfornato quotidianamente nel nostro forno artigianale, **croccante fuori e soffice al suo interno** condito con ingredienti freschi e generosi... come fatte dalla mamma.



LA PARMIGIANA 8

STRACCIATA

Pomodorino Rosso semi dry in conserva
Melanzana a funghetto
Grana padano DOP
Stracciata Pugliese
Basilico Fresco e Olio Evo

(1/7)*

LA STRABUONA 8

Pomodorino rosso semi dry in conserva
Stracciata Pugliese
Filetto di Alice di Sicilia
Origano Siciliano
Basilico Fresco e Olio Evo

(1/4/7)*

LA CARBOBRUSCA 8

Pancetta croccante
Carbocrema
Pepe
Fonduta di Pecorino
Basilico Fresco e Olio Evo

(1/3/7)*

L' ASPARAGINA 8

Pomodorino giallo del Vesuvio,
Asparago fresco, Pancetta croccante,
Stracciatella pugliese, Basilico fresco,
Olio EVO

(1/4/7)*

LA CAPRESE 8

Pomodorino rosso in conserva,
Bufala campana DOP, Pesto di Basilico
fresco, Olio EVO

(1/7)*

SAN TROPEA 8

Cipollotto rosso di Tropea stufato
Pancetta croccante
Taleggio fuso
Semi di papavero
Basilico fresco, Olio EVO

(1/3/7)*



NEW

IL TASCCHINO

Un boccone di pizza alla mano,
un vero e proprio capolavoro artigianale.
Un companatico di sapori racchiuso nel nostro
impasto croccante farà decollare
le vostre papille gustative ad ogni morso.
mangiare rigorosamente con le mani
(Crunch assicurato!)

CARBONARA 8

Ripieno di Guanciale croccante, Carbocrema,
Pecorino romano DOP, Pepe nero
(1/3/7)*

PARMIGIANO 8

#vegetariano

Ripieno di Melanzana a funghetto,
Pomodorino rosso in confit,
Grana Padano DOP stagionato 16 mesi,
Stracciatella pugliese,
Basilico fresco
(1/7)*

BOLOGNESE 8

Ripieno di Pesto di Basilico fresco,
Mortadella di Bologna al Pistacchio,
Stracciatella pugliese, granella di Pistacchio

(1/7/8)*

DEL PESCATORE 8

Ripieno di Bufala campana DOP,
Filetto di Tonno, Pomodorino rosso in confit,
Cipolla rossa stufata, Oliva nera
denocciolata Riviera, Origano fresco
e Olio EVO

(1/4/7)*



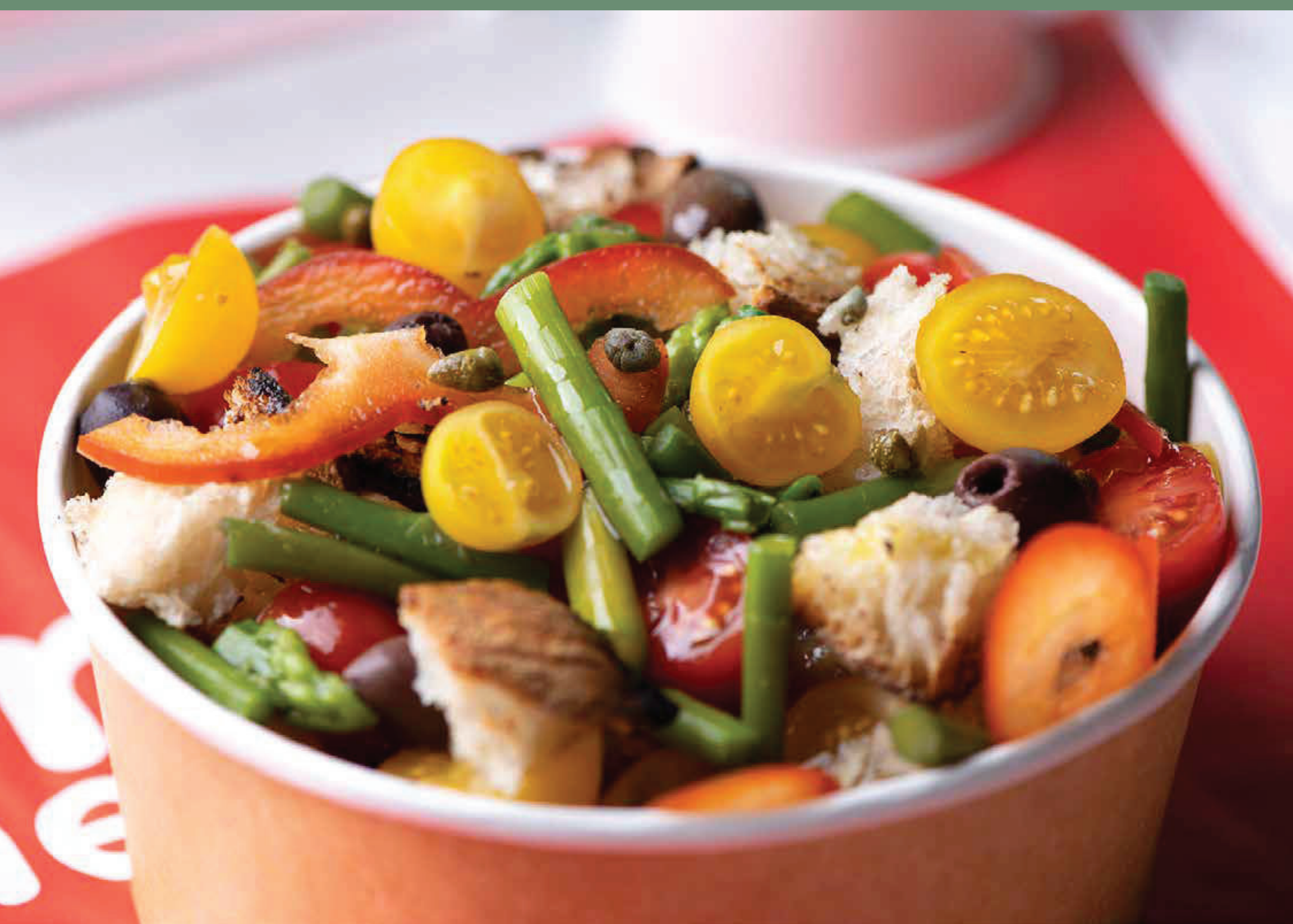
Gusto e Leggerezza
assicurati!

LA PANZANELLA POKE

10

(1)*

L'insalata di tradizione contadina, Saporita Fresca anche molto salutare che ha come protagonista il nostro pane cafone bruscato a cubetti condito con olio sale e pepe che accompagna i freschi pomodorini rossi e gialli, peperone dolce, asparagi freschi, olive nere riviera denocciolate, capperi di Pantelleria e origano fresco di Sicilia





LA PIZZA

Lievitazione 30 ore con prefermenti naturali, per offrirvi il massimo piacere del gusto!



#vegetariana

LA MARINARA ^{(1)*}

Pelato San Marzano DOP
Origano fresco siciliano
Aglione rosso
Basilico Fresco e Olio Evo

6



#vegetariana

LA MARGHERITA (1)(7)*

Pelato San Marzano DOP
Fiordilatte di Agerola
Basilico Fresco e Olio Evo

7,50



#vegetariana

LA PARMIGIANA (1)(7)*

Crema di melanzane
Stracciata Pugliese
Melanzana a funghetto
Pomodorino datterino in confit
Grana Padano DOP 16 mesi
Basilico Fresco e Olio Evo

11



#vegetariana

LA ZUCCHINELLA (1)(7)*

Cornicione ripieno di ricotta
di bufala e menta

11

Crema di zucchini

Fiordilatte di Agerola

Zucchina Infornata

Grana Padano DOP 16 mesi

Basilico Fresco e Olio Evo



#vegetariana

LA TRE RE (1)(7)*

Pomodorino Giallo del Vesuvio

10

Pomodoro Secco Pugliese

Pomodorino datterino di Sicilia in confit

Grana Padano DOP 16 mesi

Basilico Fresco e Olio Evo



LA VEGANA (1)(7)(8)*

Crema di Patate

11

Pomodorino datterino in confit

Melanzana a funghetto

Asparago fresco

Patate cucinate al forno

Basilico Fresco e Olio Evo



IL CALZONE (1)(7)*

Fiordilatte di Agerola

10

Salame dolce

Ricotta di bufala

Pepe nero

Basilico Fresco e Olio Evo



LA DIAVOLA (1)(7)*

Pomodoro San Marzano DOP

10

Fiordilatte di Agerola

Salame Piccante

N' Duja di Spilinga

Basilico Fresco e Olio Evo



LA CAPRICCIOSA (1)(7)*

Pelato San Marzano DOP

11,50

Fiordilatte di Agerola

Prosciutto Cotto Alta Qualità

Carciofo arrostito

Fungo Champignon

Oliva nera denocciolata e Origano fresco

Basilico Fresco e Olio Evo



LA ROMANA DOC ^{(1)(4)*}

Pelato San Marzano DOP **10**

Pomodorino datterino in confit

Alice di Sicilia

Oliva nera denocciolata riviera

Capperino di Pantelleria

Basilico Fresco e Olio Evo

Origano di Sicilia



LA DELICATA ^{(1)(7)*}

Crema di zucchini **11**

Fiordilatte di Agerola

Prosciutto cotto alta qualità

Grana Padano DOP 16 mesi

Basilico Fresco e Olio Evo



LA CARBOPIZZA (1)(3)(7)*

Fiordilatte di Agerola
Pancetta croccante
Tuorlo dell'uovo
Pecorino Romano DOP
Pepe nero
Basilico Fresco e Olio Evo

11



LA TARALLO (1)(7)(8)*

Crema di Friariello Campano
Provola di Agerola
N'Duja di Spilinga
Tarallo Napoletano sbriciolato
Basilico Fresco e Olio Evo

11



LA 4 FORMAGGI ^{(1)(7)*}

Fiordilatte di Agerola
Gorgonzola stagionato
Fiocchi di ricotta di bufala
Grana Padano DOP 16 mesi
Basilico Fresco e Olio Evo
Confettura artigianale di pera

11



LA PEPERONA ^{(1)(7)*}

Crema di Peperoni
Salsiccia di Norcia
Cacioricotta
Basilico Fresco e Olio Evo

10



LA MORTAZZA (1)(7)(8)*

Pesto di Basilico fresco
Fiordilatte di Agerola
Straccetti di Mortadella
Ricotta di Bufala
Granella di Pistacchio
Basilico Fresco e Olio Evo

12



LA PRIMAVERA (1)(7)*

Pomodoro San Marzano dop
Stracciatella Pugliese
Rucola selvatica
Crudo di Parma dop
Grana Padano DOP 16 mesi
Basilico Fresco e Olio Evo

12



LA REGINA DEL SOLE (1)(4)(7)*

Pomodorino giallo del Vesuvio
Fiordilatte di Agerola
Filetto di alice di Sicilia
Oliva nera denocciolata Riviera
Capperino di Pantelleria
Basilico fresco e Olio Evo

11



LA TONNATA (1)(4)(7)*

Crema di Cipollotto rosso di Tropea
Fiordilatte di Agerola
Filetto di Tonno in Olio Evo
Pomodorino Giallo del Vesuvio
Capperino di Pantelleria
Zeste di limone di Sorrento
Basilico Fresco e Olio Evo

12



IL MEZZOMETRO

Il concetto di **Pizza Napoletana in Pala** morbida, friabile, digeribile e gustosa sono le parole chiave del concetto di questa pizza.

GUSTO SU MISURA
DA CONDIVIDERE, ALLA MANO
Scegli la tua ricetta preferita tra quelle del menù e crea il tuo
MEZZOMETRO

Margherita 16

Farcita 25

Anche d'asporto e a domicilio!



IL BERE

L'ACQUA

0.50 cl - 3

LE BIBITE ANALCOLICHE

Aranciata 33 cl - 3,50

Sprite 33 cl - 3,50

Coca Cola 33 cl - 3,50

Coca Cola zero 33 cl - 3,50

Tè al Limone - 3,50

Tè alla Pesca - 3,50

Chinotto - 3,50

LE BIRRE

Birra in bottiglia 33cl 5

Birra alla spina (IPA, ROSSA, NON
FILTRATA) piccola 4 / media 7

Birra alla spina (CHIARA) piccola 3.50 /
media 6.50

APEROL SPRITZ 7

Vino (BIANCO, ROSSO, BOLLICINE)
calice 6 / bottiglia 20



IL DOLCE

CAPRESE AL CIOCCOLATO 7

(1)(8)*

IL BABÀ NAPOLI FOOD PORN 7

· Liscio
Crema pasticciera e fragole fresche

(1)(7)*

IL CANNOLO 7

· Con Ricotta di Pecora dolce e rifinitura al Pistacchio e/o Cioccolato

(1)(3)(8)*

LA CHEESECAKE 7

· Base Crumble, Crema di formaggio fresco, Coulis di Fragola, Fragola fresca

· Base Crumble, Crema di formaggio fresco, Cioccolato fuso, Gocce di Cioccolato

· Base Crumble, Crema di formaggio fresco, Crema di Pistacchio di Bronte, Granella di Pistacchio

(1)(3)(8)*

LA BRUSCHETTA DOLCE 7

· Crema pasticciera, Caramello, Pinoli tostati

· Nutella, Granella di Pistacchio

(1)(8)*





IL CAFFÈ'

CAFFÈ ESPRESSO 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO 2
GINSENG 2

L'AMMAZZACAFFÈ'
LIQUORI ARTIGIANALI (LIMONCELLO,
MELONCELLO, PISTACCHIO, LIQUIRIZIA)
3

AMARI ALLE ERBE E DISTILLATI
(MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO,
SAMBUCA, GRAPPA)
3.50
GRAPPA GIALLA 4.50



ALLERGENI*

(1) GLUTINE

contenuto nei cereali e nei derivati

(2) CROSTACEI

gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

(3) UOVA

tutti i prodotti a base di uova e derivati

(4) PESCE

prodotti che contengono pesce o derivati

(5) ARACHIDI

creme e condimenti anche in piccole dosi

(6) SOIA

contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

(7) LATTE

prodotti caseari, latticini e derivati

(8) FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci, pistacchi

(9) SEDANO

a pezzi o nei preparati vegetali

(10) SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti

(11) SEMI DI SESAMO

nel pane o in alcuni tipi di farine

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA

conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

(13) LUPINI

legume proteico presente nei cibi vegan

(14) MOLLUSCHI

vongole, ostriche, cozze e simili



**Via Guglielmo Marconi 47
Cassano Magnago (VA)**

+39 0331 1220048

+39 349 426 1987

infermentapizzaallamano@gmail.com

≈ Pizza alla mano ≈

**infer
men
ta**

SERVIZIO 2€
CONSEGNA A DOMICILIO a partire da 2.50