

## FERMENTERIA

### Lista allergeni:

#### Sughi:

Ragout di pollo: 60% Carne di pollo, 10% vino bianco, 5% carote, 5% cipolla, 5% **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, 5% olio extra vergine di oliva, 5% sale, 2,5 %pepe, 2,5% erbe aromatiche.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto viene usato: **Burro e Parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, erbe aromatiche e olio extra vergine di oliva.

Cacio e pepe: 35% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 30 % **formaggio di capra (latte e prodotti a base di latte)**, 20% **panna (latte e prodotti a base di latte)**, 10 % **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 5% pepe.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: **burro (latte e prodotti a base di latte)**, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**

Ragout di manzo: 30% Punta di sotto fesa di manzo, 30% pomodori pelati, 10% vino bianco, 5% olio extra vergine di oliva, 5 % **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, 5 % carote, 5% cipolla, 3% sale, 3% pepe, 3% rosmarino

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: **burro (latte e prodotti a base di latte)**, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, erbe aromatiche.

Salsa di pomodoro in doppia cottura: 55% Pomodoro pelato, 20 % cipolla, 10% olio extravergine di oliva, 5% sale, 5% zucchero di canna, 5% olio all'aglio.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: **burro (latte e prodotti a base di latte)**, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, erbe aromatiche, **burrata (latte e prodotti a base di latte)**, *crema di melanzane (vedi verdure)*.

Crema di acciughe del cantabrico: 60% **Acciughe del Cantabrico sott'olio extra vergine di oliva e sale (pesce e prodotti a base di pesce)**, 35% olio extra vergine di oliva, 5% sale.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: **burro (latte e prodotti a base di latte)**, sale, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, **crostini di pane (vedi pane (cereali contenenti glutine))**, peperoncino secco, *crema di broccolo (vedi verdure)*.

Aglio nero fermentato: 60% Aglio nero fermentato, 35% olio extra vergine di oliva, 5% sale.

Se consumato in ristorante viene aggiunto: **burro, parmigiano, pecorino (latte e prodotti a base di latte)**, peperoncino.

Pasta fresca: 33% **Semola di grano duro (cereali contenenti glutine)**, 33% **farina 2 di grano duro (cereali contenenti glutine)**, 33% **uova fresche (uova e prodotti a base di uova)**.

Pane: 30% **Acqua**, 20% **Farina di frumento 2 di grano duro**, 20% **farina di frumento 0 di grano duro**, 15 % olio extra vergine di oliva, 10% sale, 5% lievito di birra.

Pan brioches: 30% **Farina di frumento 2 di grano duro**, 30% **farina di frumento 0 di grano duro**, 10% **uova (uova e prodotti a base di uova)**, 10% **acqua**, 5% **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 5% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 5% **zucchero di canna**, 2,5% **sale**, 2,5% **lievito di birra**.

## Carne:

Tagliata di manzo: 100% Carne di Manzo.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, lattuga e caramello di aceto balsamico (vedi salse).

Guancia di manzo: 50% Guancia di manzo, 10% **senape\*(senape e prodotti a base di senape)**, 10% vino bianco, 5% **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, 5% carote, 5% cipolla, 5% olio extra vergine di oliva, 3% sale, 3% zucchero di canna, 3% erbe aromatiche.

Alette di Pollo al curry: 60% Alette di pollo, 10% **senape\*(senape e prodotti a base di senape)**, 10% curry, 5% olio extra vergine di oliva, 5% olio all'aglio, 5% sale, 2,5% zucchero di canna, 2,5% pepe.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche.

Petto di pollo al pepe e limone: 70% Petto di Pollo, 10% buccia di limone, 5% sale, 5% zucchero di canna, 5% pepe, 5% olio extravergine di oliva.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche.

Costine di Maiale alla Paprika e ketchup barbecue: 60% Carne di maiale, 20% ketchup barbecue fatto in casa (vedi salse), 10% paprika dolce, 5% sale, 2,5% olio extra vergine di oliva, 2,5% olio all'aglio.

Tartare di manzo: 100% Carne di Manzo tritata al coltello.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, cetrioli sott'aceto: cetriolini, aceto, succo di agave, sale marino, aneto, **semi di senape (senape e prodotti a base di senape)**, cipolle, peperoncino; frutti di capperi: frutti di capperi, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità acido citrico; patè di olive: olive nere, olio extravergine di oliva, sale, aromi naturali e acido citrico; **senape\***, **pan brioche** fatto in casa, **uovo in camicia (uova e prodotti a base di uova)**, rafano fresco e aceto di vino bianco.

Coscia di pollo alla diavola: 60% Coscia di pollo, 20% **senape\*(senape e prodotti a base di senape)**, 10% sale, 5% zucchero di canna, 2,5 % peperoncino, 2,5% paprika.

Se consumata in ristorante viene aggiunto: *salsa agrodolce (vedi salse)*.

Biancostato di manzo: 60% Carne di manzo, 10% **salsa di soia: soia (soia e prodotti a base di soia)**, acqua, sale marino, mirin (riso dolce, acqua, riso), **farina di orzo (cereali contenenti glutine)**, koji. 10% Vino bianco, 10% cipolla, 5% miele, 5% sale.

**Senape\*:** semi di senape (**senape e prodotti a base di senape**), aceto, acqua e sale.

## Pesce

Branzino cotto a bassa temperatura e affumicato in casa: 80 % **branzino abbattuto fresco e congelato (pesce e prodotti a base di pesce)**, 5% sale, 5% zucchero di canna, 5% olio extravergine di oliva, 5% erbe aromatiche.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, **burro (latte e prodotti a base di latte)**.

Orata cotta a bassa temperatura: 80% **Orata abbattuta fresca e congelata (pesce e prodotti a base di pesce)**, 5% sale, 5% zucchero di canna, 5% olio extravergine di oliva, 5% erbe aromatiche.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: sale, pepe, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, **burro (latte e prodotti a base di latte)**, olive sott'olio extra vergine di oliva, erbe aromatiche, sale e olio all'aglio, tartufo fresco.

**Tutto il pesce è lavorato fresco da noi e poi abbattuto a minimo -18°C per poi essere congelato e cotto sottovuoto.**

## **Verdure**

Patate al vapore: 95% Patate, 5% sale.

Se consumate in ristorante al vapore viene aggiunto olio extra vergine, sale, pepe.

Se consumate in ristorante al forno viene aggiunto olio extra vergine, olio all'aglio, sale, pepe, rosmarino.

Verdure in agrodolce: verdure di stagione (20% peperoni, 20% zucchine, 20% carote, 20% broccoli), 10% zucchero di canna, 5% aceto di vino bianco, 5% sale.

Polenta di mais: 65% Acqua, 32,5% Farina di mais, 2,5% sale

Cappuccio marinato: 60 % Cavolo cappuccio, 20% aceto di mele, 10% sale, 10% zucchero di canna.

Se consumato in ristorante nella preparazione viene aggiunto olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche e *salsa agrodolce (vedi salse)*.

Purè di peperoni arrostiti: 50% Peperoni, 30 %patate, 10% olio extra vergine di oliva, 5% aceto balsamico, 2,5 %sale, 2,5 % olio all'aglio.

Insalata di indivia e porro marinata: 50%Indivia, 20% aceto di riso, 10% porro, 5% uvetta, 5% miele, 3% sale, 3% aceto di vino bianco, 3% zucchero di canna.

Se consumata in ristorante viene aggiunto insalata, e *caramello alla soia e arancia (vedi salse)*.

Crema di broccolo: 60% Broccolo, 20% patate, 10% olio extravergine di oliva, 5% olio all'aglio, 5% sale.

Orzotto allo zafferano: 40 % *brodo vegetale*: 70 %acqua, 10% **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, 10% carote, 10% cipolla. 30% **Orzo (cereali contenenti glutine)**, 10% **burro**, 10% **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, 5% sale, 5% zafferano.

Farinata di ceci: 40%\_Acqua, 30% farina di ceci, 15% olio extra vergine di oliva, 5% sale, 5% olio all'aglio, 5% pepe.

Cicoria al vapore: 95% Cicoria, 5% sale.

Se consumato in ristorante viene aggiunto olio extra vergine di oliva, pepe, sale, **burro (latte e prodotti a base di latte)**.

Purè di piselli: 50%Piselli, 20%patate, 10%acqua, 10% olio extra vergine di oliva, 5% sale, 5% pepe.

Crema di melanzane:70% Melanzane, 20% olio extra vergine di oliva, 5% sale, 5% olio all'aglio.

## **Salse**

Maionese fatta in casa: 50%\_Olio extra vergine di oliva, 30% **uova pastorizzate 30 min a 68°C (uova e prodotti a base di uova)**, 10% **senape (senape e prodotti a base di senape)**, 3% aceto di vino bianco, 3% succo di limone, 3% sale.

Maionese al wasabi: 80%\_Maionese fatta in casa + 20% pasta di wasabi da terzi: malto **d'orzo (cereali contenenti glutine)**, acqua, wasabi japonica, rafano, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, sale, olio di semi di girasole, acidulato di riso (acqua, riso integrale, koji) peperoncino in polvere, radice di curcuma in polvere; aceto di vino bianco, sale.

Caramello all'aceto balsamico: 60%\_aceto balsamico e 40 % zucchero di canna

Caramello arancia e soia: 40% succo d'arancia, 30% zucchero di canna, 20% salsa di soia (soia e prodotti a base di soia), 10% vino bianco.

Olio aringa e limone: 70% **Aringa affumicata (pesce e prodotti a base di pesce)**, 20% olio extra vergine d'oliva, 5% limone, 5% sale.

ketchup barbecue fatto in casa: 40% Pomodori pelati, 15% cipolla, 10% zucchero di canna, 10% aceto di vino, 5% paprika dolce, 5% sale, 5% aceto balsamico, 5% **senape (senape e prodotti a base di senape)**, 5% aglio nero fermentato, 2,5% aglio, 2,5% peperoncino.

Salsa agrodolce: 45% Acqua, 20% aceto di vino bianco, 15% zucchero di canna, 5% peperone, 5% zenzero fresco, 5% amido di riso, 2,5% aglio, 2,5% peperoncino.

Salsa cocktail fatta in casa: 50% *Maionese fatta in casa* + 50% *ketchup barbecue fatto in casa*

Olio alle erbe: 70%\_olio extra vergine di oliva, 30% erbe aromatiche.

Emulsione di oliva taggiasca: 80%\_Oliva taggiasca, 15% olio extra vergine di oliva, 5% sale.

## Dolci

Tiramisù:

50%\_per la crema: 35% **Panna**, 35% **mascarpone (latte e prodotti a base di latte)**, 20% **uova (uova e prodotti a base di uova)**, 10% zucchero di canna.

+

30 % *Per i savoiardi*: 35% **uova (uova e prodotti a base di uova)**, 30% zucchero di canna, 25% **farina di frumento tipo 0 (cereali contenenti glutine)**, 5% limone, 5% vaniglia.

15% Inzuppato in caffè 100% arabica e 5% spolverato con cacao amaro.

Cheesecake al limone:

70% *per la crema*: 50% **Formaggio spalmabile allo yogurt**, 30% **panna (latte e prodotti a base di latte)**, 15% zucchero di canna, 5% limone.

+

30 % *Per il biscotto o crumble*: 30% **farina di frumento tipo 0 (cereali contenenti glutine)**, 30% **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 30% zucchero di canna, 10% liquirizia calabra DOP in polvere.

Crema cotta al caffè d'orzo:

**30% Panna, 25% latte (latte e prodotti a base di latte), 20% uova (uova e prodotti a base di uova), 20%** zucchero di canna, 5% **caffè d'orzo solubile (cereali contenenti glutine)**.

65% +

35% *Servita con spuma allo yogurt di capra*: 50% **Yogurt di capra**, 20% **panna**, 15% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 10% zucchero di canna, 5% agar agar.

Sacher al cucchiaino:

50% *Per la mousse*: 40% **Panna**, 20% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 15% cioccolato fondente al 70%, 10% **uova (uova e prodotti a base di uova)**, 10% zucchero di canna, 5% agar agar.

+

30% *Per il biscotto*: 30% Cioccolato fondente al 70%, 20% **farina di frumento 0 (cereali contenenti glutine)**, 15% zucchero di canna, 15% **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 10% **uova (uova e prodotti a base di uova)**, 5% cacao, 5% lievito per dolci.

+

10% *Per la glassa*: 50% Acqua, 30% zucchero di canna, 10% cioccolato fondente al 70 %, 7,5% cacao, 2,5% agar agar.

+

10% *Marmellata di albicocche da terzi*: 70% Albicocche, succo di mela concentrato, purea di mela, pectina, acido citrico.

Marmellata di pere e zenzero: 60%Pere, 20% zucchero di canna, 15% zenzero, 5% limone.

Meringhe limone e vaniglia: 60% Zucchero di canna, 35%**Albumi d'uovo (uova e prodotti a base di uova)**, 2,5% buccia di limone e 2,5% vaniglia.