

FERMENTERIA

Lista allergeni:

Sughi:

Salsa carbonara di asparagi: **Latte 40%, panna 25%, Parmigiano Reggiano 15% (latte e prodotti a base di latte), tuorli d'uovo 16,5% (uova e prodotti a base di uova)**, pepe 2,5%, sale 0,5 %. + Asparagi, olio extra vergine di oliva.

Se consumato in ristorante viene aggiunto guanciale stagionato.

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**.

Croissant al burro: **Farina di frumento 0: 40%**, **farina di frumento 2: 20%** (cereali contenenti glutine), **burro 15%** (latte e prodotti a base di latte), **acqua 10%**, **zucchero di canna 5%**, **uova 5%** (uova e prodotti a base di uova), **miele 2%**, **lievito di birra 2%**, **latte 0,5%**, **sale 0,5%**.

Sacottino al cioccolato: **Farina di frumento 0: 30%** (cereali contenenti glutine), **cioccolato al latte 20%** (latte e prodotti a base di latte), **burro 15%** (latte e prodotti a base di latte), **farina di frumento 0: 10%** (cereali contenenti glutine), **acqua 10%**, **zucchero di canna 5%**, **uova 5%** (uova e prodotti a base di uova), **miele 2%**, **lievito di birra 2%**, **latte 0,5%** (latte e prodotti a base di latte), **sale 0,5 %**.

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).

Filetto di maiale: 80% filetto di maiale, 15% **senape (senape e prodotti a base di senape)**, 3% olio extra vergine di oliva all'aglio, 1% erbe aromatiche, 0,5% sale, 0,5% pepe.

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 brioches** fatto in casa, **uovo in camicia (uova e prodotti a base di uova)**, rafano fresco e aceto di vino bianco.

Coscia di pollo ripiena di salsiccia: 60%_Coscia di pollo, 37,5% salsiccia di maiale, 1% rosmarino, 0,5% sale, 0,5% pepe, 0,5% zucchero di canna.

Ossobuco di manzo: 50% Ossobuco 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.

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 (18% carote, 16% zucchine, 16% carote, 16% peperoni, **16% sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano)**), 10% zucchero di canna, 5% aceto di vino bianco, 3% sale.

Purè di fave: Fave 60%, acqua 30%, olio extra vergine di oliva 3%, olio extra vergine di oliva all'aglio 3%, aceto balsamico 1,5%, sale 0,5%, erbe aromatiche 0,5%, pepe 0,5%.

Purè di rapa rossa: Rapa rossa 75,5%, patate 17%, olio extra vergine di oliva 2,5%, olio extra vergine di oliva all'aglio 2,5%, aceto balsamico 2%, sale 0,5%.

Spinaci al vapore: Spinaci 99,5%, sale 0,5%.

Se consumati in ristorante viene aggiunto: **burro (latte e prodotti a base di latte)**, olio extra vergine di oliva, olio extra vergine di oliva all'aglio, sale, pepe.

Pak choi al vapore: 99,5% Pak choi, 0,5% sale

Se consumato in ristorante nella preparazione viene aggiunto olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche, *maionese all'aglio fermentato (vedi salse)*.

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

Funghi Champignon al vapore: Funghi champignon 85%, olio extra vergine di oliva 5%, olio extra vergine di oliva all'aglio 5%, rosmarino 1,5%, pepe 0,5%, sale 0,5%.

Se consumato in ristorante nella preparazione viene aggiunto olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche.

Asparagi bianchi al vapore: Asparagi bianchi 95%, olio extra vergine di oliva all'aglio 4%, pepe 0,5%, sale 0,5%.

Se consumati in ristorante vengono serviti con *emulsione d'uovo al pepe (vedi salse)*.

Purè di patata: Patata 76,5%, acqua 10% **latte 10% (latte e prodotti a base di latte)**, olio extra vergine di oliva 2,5%, noce moscata 0,5%, sale 0,5%.

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

Asparagi verdi al vapore: Asparagi verdi 95%, olio extra vergine di oliva all'aglio 4%, pepe 0,5%, sale 0,5%.

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 fatta in casa al rafano:

70%

52,5%_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, 0,5% sale.

30%

Rafano sott'aceto di vino bianco

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

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 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.

Salsa cren: 70% Radice di rafano, 30% aceto di vino bianco.

Emulsione d'uovo al pepe:

Maionese fatta in casa 99%:

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.

+

1% Pepe.

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.

Pannacotta alla vaniglia con fragole alla menta: **Panna 60% (latte e prodotti a base di latte)**, fragole 20%, zucchero di canna 17,5%, agar agar 1%, vaniglia 0,5%, limone 0,5%, menta 0,5%.

Millefoglie:

per la sfoglia 50%:

Ingredienti: **Burro (latte e prodotti a base di latte)**, **Farina di frumento 0 (cereali contenenti glutine)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, zucchero di canna, vino bianco, acqua, miele, sale.

Per la crema pasticcera 30%:

Ingredienti: **latte e panna (latte e prodotti a base di latte)**, **tuorli (uova e prodotti a base di uova)**, zucchero di canna, amido di riso, buccia di limone, vaniglia.

Slasa mou 20%:

Ingredienti: 50% zucchero di canna, **50% panna (latte e prodotti a base di latte)**.

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.