

**IL GIORNALE
DI VICENZA**

GUIDA

ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

VICENTINE

2020

Fermenteria

Via Campo Marzio, 43
BASSANO DEL GRAPPA
Tel. 320 3407673
www.fermenteria.it



CUCINA. Biologica

IL PIATTO. Cacio e pepe

CHIUSO. Domenica sera e lunedì

COSTO. 25-35 euro

Un nuovo modo di fare ristorazione che assimila sana cucina italiana, rivisitata con i sapori tipici del territorio. Il giovane chef Nicola Scaramuzzi spazia dalle tapas alla cucina mediterranea. Pesce e carni selezionati da Saradevi. Interni in cedro naturale. Possibile take away.



2021

GUIDA

ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE
VICENTINE

CANTINE • RISTORANTI • P
BAR • ENOTECHES • BIRRERIE •
PRODOTTI TIPICI

Fermenteria

Via Campo Marzio, 43
BASSANO DEL GRAPPA
Tel. 320 3407673
www.fermenteria.it



CUCINA. Biologica
IL PIATTO. Cacio e pepe
CHIUSO. Domenica sera e lunedì
COSTO. 25-35 euro

Un nuovo modo di fare ristorazione che assimila sana cucina italiana, rivisitata con i sapori tipici del territorio. Il giovane chef Nicola Scaramuzzi spazia dalle tapas alla cucina mediterranea. Pesce e carni selezionati da Saradevi. Interni in cedro naturale. Possibile take away.

IL GIORNALE
DI VICENZA



2022

GUIDA

AL MANGIARE E BERE BENE
A VICENZA E IN VENETO

CANTINE • RISTORANTI • PIZZERIE
BAR • ENOTECHE • BIRRERIE

NOVITÀ

Fermenteria

Via Campo Marzio, 43
BASSANO DEL GRAPPA
Tel. 320 3407673
www.fermenteria.it



CUCINA. Biologica
IL PIATTO. Cacio e pepe
CHIUSO. Domenica sera e lunedì

Il biologico, quello vero. Nicola e Saradevi fondono take away e ristorante tradizionale in una nuova realtà in movimento. L'attenzione al biologico permea tutto il locale: materie prime bio, vini e birre bio contenitori plastic-free, zero sprechi. Una cucina fresca, saporita e salutare al tempo stesso.