

## 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: 55% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 30 % **formaggio di capra (latte e prodotti a base di latte)**, 10 % **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 5% pepe.

Ragout di di manzo: 30% 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: 59% Pomodoro pelato, 20 % cipolla, 10% olio extravergine di oliva, 5% zucchero di canna, 5% olio all'aglio, sale 1%.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, guanciale stagionato di suino, polvere di cipolla, paprika, pepe.

Salsa alle Sardine: 60% **Sardine in olio extra vergine di oliva bio (pesce e prodotti a base di pesce)**, 17,5% acqua, 8,5% olio extra vergine di oliva, 8,5% olio extra vergine di oliva all'aglio, 0,5% sale.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto vengono usati: *olio al finocchietto e zafferano (vedi s/ase)*, pinoli tostati.

Aglio nero: 60% Aglio nero, 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 E PRODOTTI DA FORNO

**Pasta fresca:** 33% **Semola di grano duro (cereali contenenti glutine)**, 16,5% **farina 0 di grano**, 16,5% **farina 2 (cereali contenenti glutine)**, 33% **uova fresche e tuorli pastorizzati (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%**.

Se consumato in ristorante viene servito con: **caciotta di capra (latte e prodotti a base di latte)**, **prosciutto cotto**, **salsa cocktail (vedi salse)**, **insalatina teriyaki (vedi verdure)**.

**Pane hot dog:**54,5% **Farina di frumento 0 di grano duro (cereali contenenti glutine)**, **latte 20% (latte e prodotti a base di latte)**, 20% **acqua**, 2,5% **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 2,5% **zucchero di canna**, **sale 0,5%**. Viene spennellato prima della cottura con **tuorli (uova e prodotti a base di uova)**, **latte (latte e prodotti a base di latte)**.

## Carne:

pollo alle erbe: 94,5% Pollo, rosmarino 1%, salvia 1%, aglio 1%, olio extra vergine di oliva all'aglio 1%, zucchero di canna 0,5%, pepe 0,5%, sale 0,5%.

Se consumato in ristorante nella preparazione del piatto viene aggiunto **burro (latte e prodotti a base di latte)**, 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 arrosto: 93,5% Coscia di pollo, 5% olio extra vergine di oliva all'aglio, 1% rosmarino, 0,5% sale, 0,5% pepe, 0,5% zucchero di canna.

Vitellone arrosto: Girello di vitellone 80%, **senape 5% (senape e prodotti a base di senape)**, olio extra vergine di oliva all'aglio 5%, olio extra vergine di oliva 5%, erbe aromatiche 4,5%, pepe 0,5%, sale 0,5%

Se consumato in ristorante viene aggiunta: **salsa tonnata (vedi salse)**.

Hot dog: **pane hot dog (vedi ricetta pg1)**, wurstel di pollo: carne di pollo, acqua, sale, aromi naturali, spezie; *cetrioli fermentati (vedi ricetta verdure)*, germogli, cipolla frita: cipolla, olio di palma, **farina di frumento (cereali contenenti glutine)**, sale; **senape\*** (**senape e prodotti a base di senape**), **ketchup bbq (vedi ricetta salse)**.

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

## 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 al vapore:Fagiolini, carote, zucchine, sale.

Se consumate in ristorante viene aggiunta **salsa tonnata(vedi salse)**, cipolla agrodolce.

Cipolla agrodolce: Cipolla, aceto di vino bianco, zucchero di canna, sale.

Purè di porcini: Porcini, patate, cipolla, aglio, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Zucca al vapore: Zucca, sale.

Purè di cavolfiore: cavolfiore, patate, acqua, **latte (latte e prodotti a base di latte)**, aceto di vino bianco, sale.

Verdure in insalata russa: Carote 25%, **sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano) 25%**, piselli 25%, patate 24,5%, sale 0,5%.

Se consumata in ristorante viene aggiunta: **maionese (vedi salse)**, paprika.

Crema di patate acida: Patate 64,5%, acqua 20%, olio extra vergine di oliva 5%, olio extra vergine di oliva all'aglio 5%, aceto di vino bianco 5%, sale 0,5%.

Se consumata in ristorante viene aggiunta: **maionese (vedi salse)**, paprika.

Radicchio al vapore: Radicchio, aceto balsamico, sale.

Cetrioli fermentati: Cetrioli 98%, pepe rosa 1%, alloro 0,5%, sale 0,9%.

Insalatina teriyaki: Insalatina di stagione, **salsa teriyaki (vedi salse)**.

Gazpacho: Pomodoro picadilly 38%, peperoni rossi 15%, 10% cetrioli, 10% olio extra vergine di oliva, 10% cipolla rossa, 5% **pane semintegrale(vedi ricetta pane)**, 5% aceto di vino bianco, 2,5% aceto balsamico, 2,5% olio extra vergine di oliva all'aglio, 0,5% sale, 0,5% basilico fresco.

Se consumato in ristorante viene servito con **panbrioche tostato (vedi ricetta panbrioche)**, **robiola di capra all'erba cipollina (latte e prodotti a base di latte)**.

## 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.

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, 2,5% aceto balsamico, *salsa di soia* 2,5%: **soia (soia e prodotti a base di soia)**, sale marino, schochu salato (acqua, riso, sale, koji), 5% **senape (senape e prodotti a base di senape)**, **5% aglio nero**, 2,5% aglio, 2,5% peperoncino.

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

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

Salsa teriyaki: *salsa di soia*: **soia (soia e prodotti a base di soia)**, sale marino, schochu salato (acqua, riso, sale, koji); *aceto di riso*: acqua, riso integrale, koji; *mirin*: riso dolce, acqua, riso, koji; **sesamo e olio di sesamo (sesamo e prodotti a base di sesamo)**.

Olio al finocchietto e zafferano: olio extra vergine di oliva, finocchietto fresco, zafferano.

Salsa tonnata: 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.

+

**Tonno sott'olio extra vergine di oliva (pesce e prodotti a base di pesce)**, capperi sott'aceto, aceto di vino bianco.

## 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.

### Millefoglie ai lamponi:

*per la sfoglia 40%:*

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 20%:*

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 10%:*

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

+

lamponi freschi.

### Meringata:

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. +

Mousse al cioccolato: **Panna (latte e prodotti a base di latte)**, cioccolato fondente: pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, cacao 70% minimo. +

Salsa al mango: Mango, zucchero di canna, succo di limone.

Spolverata con polvere di liquirizia pura.

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