

FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

FERMENTERIA

Fermenteria è il primo ristorante sostenibile di Bassano del Grappa specializzato in piatti tipici regionali della tradizione italiana, realizzati esclusivamente in maniera artigianale con prodotti bio a km 0

ETICA

A differenza dei comuni ristoranti che offrono prodotti industriali di dubbia provenienza, Fermenteria offre un'esperienza culinaria basata sui prodotti biologici del territorio dove la ricetta tradizionale sposa il gusto dei sapori locali

Questo significa mangiare sano, buono e saporito con tutto il gusto naturale di prodotti coltivati e allevati sul territorio vicentino.

I NOSTRI OSPITI

Abbiamo a cuore le esigenze dei nostri ospiti.

Per questo ogni giorno ci impegniamo a studiare ricette alternative per le intolleranze, senza rinunciare al gusto.

La conservazione sottovuoto ci permette limitare le contaminazioni.

CHI SIAMO

Nicola, cuoco da 20 anni, arriva da esperienze in cucine di alto livello da quelle di Giancarlo Perbellini a l'hotel Splendido di Portofino.

Melbourne gli è rimasta nel cuore dove la cucina ha contaminazioni internazionali.

Saradevi imprenditrice specializzata nel settore del biologico nel quale è nata e cresciuta.

Ilaria arrivata in Fermenteria come cameriera, ha subito fatto notare la sua passione per la cucina, dove ora lavora come cuoca intraprendente e determinata.

LA NOSTRA GASTRONOMIA

La nostra idea di asporto è l'occasione per chiunque di poter consumare pasti gustosi e sani senza dover sporcare la cucina, sprecare cibo e ottimizzando il proprio tempo. Con una sola pentola di acqua calda è possibile rigenerare insieme carne, pesce e verdure. Le nostre confezioni sottovuoto e monoporzione diventano quindi la soluzione. Dietro ogni confezione trovi le linee guida per rigenerare i nostri prodotti come uno chef!

BERE BIO

VINI ALLA MESCITA

BOLLICINA

» Calesio Durello Brut Dalle Ore
2022 (12% Vol.) € 7,00

» Prosecco Brut Pizzolato
2022 (11% Vol.) € 6,50

BIANCHI € 7,00

CHIEDERE AL PERSONALE
LA MESCITA DEL GIORNO

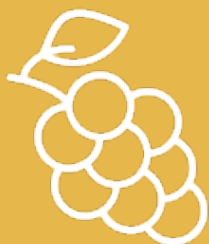
ROSSI € 7,50

CHIEDERE AL PERSONALE
LA MESCITA DEL GIORNO

VINO DELLA CASA BIO

» Rosso 0,33L (12% Vol.) € 7,00

» Bianco 0,33L (11% Vol.) € 7,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

GERMANIA

» Keller Pils 0,5L (4,9% Vol.) € 7,50

» Helles 0,5L
(5% Vol.) € 7,50

» Weisse 0,5L
(5,3% Vol.) € 7,50

» Dolden Sud-Ipa 0,33L
(5% Vol.) € 8,00

» Birra di miglio senza glutine 0,33L
(4,5% Vol.) € 8,00

ACQUA

Naturale o Frizzante 0,75L € 3,50



COPERTO € 1,50

**CESTINO DI PANE FATTO IN
CASA SEMINTEGRALE € 2,00**

SNACK



» **La Selezione di salumi e formaggi € 26,00**

Salumi e formaggi locali

con confettura di nostra produzione

» **La Selezione di solo salumi o solo formaggi € 26,00**

Salumi e formaggi locali

con confettura di nostra produzione

» **La bruschetta di ventresca e uovo barzotto € 16,00**

Pan brioche fatto in casa tostato, salsa di pomodoro, ventresca di tonno in olio extra vergine di oliva bio, cipolla fermentata, uovo barzotto e capperi

» **Le polpette al sugo € 22,00**

Polpette di manzo biologico al sugo di pomodoro servite con melanzana Arrostita e Parmigiano

» **L' hamburger di manzo € 22,00**

Pane fatto in casa, 120gr di hamburger di manzo biologico, frittatina con parmigiano e pancetta, insalata, pomodoro e chutney di mango

» **Il toast sandwich con la trota Affumicata del Brenta € 18,00**

Pane in cassetta fatto in casa, trota del Brenta affumicata da noi, robiola, patè di olive, uovo strapazzato e alga wakame

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA



» **Le Tagliatelle con le cozze € 16,00**

Emulsione di aglio nero, pane al prezzemolo, peperoncino e polvere di pomodoro

» **I Bigoli Cacio & Pepe € 16,00**

con il cacio di capra nostrano

» **I Maccheroni rossi al ragout di Pollo € 16,00**

tagliato al coltello a cottura lenta, Mantecati con burro biologico alle erbe

» **Le Tagliatelle al ragout di ossobuco € 16,00**

Mantecate con burro biologico alle Erbe speziato e affumicato

» **I Fusilloni al carbone vegetale con trota affumicata del Brenta, panna bio Delle Alpi ed erba cipollina € 16,00**

La Trota del Brenta viene lavorata e affumicata In casa e finiamo il piatto con una spolverata di paprika

» **Gli gnocchi di patate e spinaci € 16,00**

Fatti con farina di riso e grano saraceno, Mantecati al burro bio e serviti con vellutata di rapa rossa, pesto di funghi secchi e asiago stravecchio

O LA ZUPPA

» **La vellutata di zucca €15,00**

Servita con farinata di lenticchie rosse arrostita, pesto di semi di zucca, tamari, limone e coriandolo

SCELTA VEGETALE



» Le Patate al forno **€ 5,00**

» Il purè di sedano rapa, funghi Cardoncelli Arrostiti, polvere di aglio nero, riduzione di Cabernet e olio al prezzemolo **€ 12,00**

» Il radicchio arrostito con purè di patata dolce al curry e riduzione di aceto balsamico **€ 10,00**

» Melanzana arrostita servita con salsa di pomodoro, parmigiano 24 mesi e Basilico **€ 10,00**

» Il purè di patate, cavolfiori arrostiti e salsa verde (acciughe, prezzemolo e olio extra vergine di oliva) **€ 10,00**

» La zucca arrostita servita con purè di funghi, polvere di porcini e olio al prezzemolo **€ 12,00**

CARNE BIOLOGICA SELEZIONATA



» **La Tartare di manzo € 24,00**

Servita alla classica maniera, 6 salse a parte, pan brioche fatto in casa e uovo all'occhio.

» **Le Costine di Maiale in salsa bbq € 22,00**

vengono marinate e cotte con ketchup bbq fatto in casa e servite con patate al forno

» **Bollito di manzo € 24,00**

Servito con purè di patate, cavolfiori arrostiti e salsa verde

» **Il pollo arrostito alle erbe € 22,00**

Viene servito con radicchio arrostito, purè di patata dolce al curry e riduzione di aceto balsamico

» **Il rotolo di pollo € 22,00**

viene servito con zucca arrostita, purè di funghi, polvere di porcini e olio al prezzemolo

» **La coppa di maiale salmistrata € 24,00**

Viene rosolata in padella e servita con purè di sedano rapa, funghi cardoncelli, polvere di aglio nero e riduzione di Cabernet

FATTO A MANO DALL'INIZIO ALLA FINE

» **Il Tiramisù € 7,50**

Facciamo in casa sia la crema
che i savoiardi



» **La Sfoglia € 7,50**

Servita con crema pasticcera,
frutti rossi e salsa mou.

» **La Sablè € 7,50**

di grano saraceno con mousse al
gianduia,
creme fraiche, burro di arachidi e
cardamomo



» **La Crema cotta in vaso € 7,50**

All'arancia e vaniglia servita con
passion fruit fresco