

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 ossobuco 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, spezie.

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: olio extra vergine di oliva, erbe aromatiche.

Salsa alla trota affumicata: **Trota affumicata con sale, zucchero di canna, limone, alghe dulci, olio extra vergine di oliva (pesce e prodotti a base di pesce), panna fesa, burro (latte e prodotti a base di latte)**, erba cipollina.

Sugo di cozze: **cozze (pesce e prodotti a base di pesce)**, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo.

Se consumato in ristorante viene aggiunto: Emulsione di aglio nero (aglio nero, acqua, olio extra vergine di oliva, sale) , **pane al prezzemolo e peperoncino**

(cereali contenenti glutine), polvere di pomodoro

Vellutata di rapa rossa: Acqua, rapa rossa, patate, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, aglio

zuppa:

Vellutata di Zucca: Acqua, zucca, cipolla, patate, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, sale.

Se consumata in ristorante viene servita con pesto di *semi di zucca al tamari (vedi salse)*

PASTA FRESCA E PRODOTTI DA FORNO

Pasta fresca: 33%_Semola di grano duro (cereali contenenti glutine), 16,5% farina 0 di grano, 16,5% farina2 (cereali contenenti glutine), 33% uova fresche e tuorli pastorizzati (uova e prodotti a base di uova).

Pasta fresca rossa: 33%_Semola di grano duro (cereali contenenti glutine), 16,5% farina 0 di grano, 16,5% farina2 (cereali contenenti glutine), 33% uova fresche e tuorli pastorizzati (uova e prodotti a base di uova), polvere di pomodoro.

Pasta fresca al carbone vegetale: 33% Semola di grano duro (cereali contenenti glutine), 16,5% farina 0 di grano, 16,5% farina2 (cereali contenenti glutine), 33% uova fresche e tuorli pastorizzati (uova e prodotti a base di uova), carbone vegetale.

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 brioche: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 hamburger: 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%, **sesamo (sesamo e prodotti a base di sesamo)**. Viene spennellato prima della cottura con **tuorli (uova e prodotti a base di uova)**, latte (latte e prodotti a base di latte).

Pane in cassetta: 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%.

Gnocchi di patate e spinaci: Patate, farina di riso, farina di grano saraceno, spinaci, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, sale, noce moscata.

Carne:

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 (vedi ricetta pg 2)** fatto in casa, **uovo all'occhio (uova e prodotti a base di uova)**, **burro (latte e prodotti a base di latte)**, rafano fresco e aceto di vino bianco.

Hamburger di manzo: Carne bovina selezionata e macinata.

Se consumato in ristorante viene servito con **Pane hamburger (vedi ricetta pg 2)**, **frittatina (uova, pancetta, parmigiano, burro, sale e pepe)**, insalata, pomodoro.

Rotolo di pollo: Coscia di pollo, erbe aromatiche, sale, zucchero di canna.

Sovracoscia di pollo: 97% Coscia di pollo, 1% aglio, 1% rosmarino, 0,5% sale, 0,5% pepe, 0,5% zucchero di canna.

Se consumata in ristorante viene aggiunto: **burro alle erbe (latte e prodotti a base di latte)**.

Coppa di maiale salmistrata: coppa di maiale 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%

Polpette di manzo: Macinato bovino, **pane (cereali contenuti glutine)**, **latte, panna, parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, cipolla rossa, pancetta stagionata, basilico, prezzemolo, sale.

Servite con *salsa di pomodoro (vedi ricetta su sugh)*.

Manzo bollito: Muscolo bovino, **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, carote, cipolla, erbe aromatiche, sale, zucchero di canna.

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.

Radicchio al vapore: Radicchio, acqua, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Cipolla fermentata: Cipolla, sale.

Purè di sedano rapa: **Sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano)**, acqua, patata, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, sale.

Cardoncelli arrostiti: funghi cardoncelli, olio extra vergine di oliva all'aglio, rosmarino, sale, pepe.

Se consumati in ristorante viene aggiunto **burro (latte e prodotti a base di latte)**, erbe aromatiche.

Purè di patate dolci al curry: Patata americana, acqua, olio extra vergine di oliva, curry, sale.

Cavolfiori al vapore: Cavolfiori, sale.

Purè di patate: Patate, **latte, burro (latte e prodotti a base di latte)**, noce moscata, sale.

Zucca al vapore: Zucca, sale.

Purè di funghi: Funghi (champignon, gelone, nameko, shiitake, pinarolo, porcini), acqua, patate, cipolla, sale, aglio.

Melanzana al vapore: Melanzana, aglio, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Farinata di lenticchie rosse: Acqua, farina di lenticchie rosse, olio extra vergine di oliva, sale.

PESCE:

trota affumicata: Trota (pesce e prodotti a base di pesce), sale, zucchero di canna, buccia di limone, alga dolce, olio extra vergine di oliva

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, shochu salato (acqua, riso, sale, koji), 5% **senape (senape e prodotti a base di senape)**, **5% aglio nero**, 2,5% aglio, 2,5% peperoncino.

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

Chutney pomodoro: Pomodori, zucchero di canna, sale, peperoncino.

Chutny di mango: Mango, cipolla, zucchero di canna, curry, aceto di vino bianco, limone, aglio, sale, peperoncino.

Riduzione di Cabernet: Cabernet, zucchero di canna.

Olio al basilico: Olio extra vergine di oliva, basilico, olio extra vergine di oliva all'aglio, sale.

Olio al prezzemolo: Olio extra vergine di oliva, prezzemolo, olio extra vergine di oliva all'aglio, aglio, sale.

Salsa verde: Olio extra vergine di oliva, prezzemolo, **accughe (pesce e prodotti a base di pesce)**, aglio, sale.

Pesto di semi di zucca al tamari: Olio extra vergine di oliva, semi di zucca, **tamari (soia e prodotti a base di soia)**, acqua, sale marino, shochu salato (acqua, riso, sale, koji *aspergillus oryzae*).

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 riso, 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.

Sablè di grano saraceno:

Farina di grano saraceno, **burro (latte e prodotti a base di latte)**, zucchero di canna, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, lievito per dolci, sale, cardamomo +

Mousse al cioccolato gianduia: **Panna (latte e prodotti a base di latte)**, cioccolato gianduia: pasta di cacao, **nocchie (frutta a guscio)** zucchero di canna, burro di cacao, cacao 70% minimo, colla di pesce +

creme fraiche (latte e prodotti a base di latte) +

burro di arachidi (frutta a guscio)

Spolverata con polvere di cardamomo.

Crema cotta all'arancia e vaniglia: **Latte, panna (senza lattosio), uova (uova e prodotti a base di uova)** zucchero, arancia, vaniglia. Servita con passion fruit fresco.

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