

## FERMENTERIA

FERMENTERIA E' UN RISTORANTE ARTIGIANALE, NELLA NOSTRA CUCINA PREPARIAMO TUTTO FATTO IN CASA. SIAMO MOLTO ATTENTI ALL'IGIENE E ALLE CONTAMINAZIONI E A GRANZIA DI QUESTO CONSERVIAMO TUTTO SOTTOVUOTO. NON SIAMO PERO' CERTIFICATI "SENZA GLUTINE" POICHE' PUR REITSANDO MOLTO ATTENTI LE FARINE SONO VOLATILI E PODREBBERO CONTAMINARE IN MANIERA LIEVE LE PREPARAZIONI.

SE CI COMUNICHI LE TUE ESIGENZE TI GARANTIAMO PERO' IL MASSIMO RISPETTO NELLA REALIZZAZIONE DEL TUO PIATTO, UTILIZZANDO PENTOLE, STRUMENTI E PIANI DEDICATI.

### Lista allergeni:

#### Sughi:

Ragout di anatra: Carne di anatra, brodo vegetale, olio extra vergine di oliva, vino bianco, **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, carote, cipolla, erbe aromatiche, limone, pepe, sale.

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 dulse, olio extra vergine di oliva (pesce e prodotti a base di pesce), panna fesa, burro (latte e prodotti a base di latte)**, erba cipollina.

Besciamella: **latte, burro, parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, amido di mais, noce moscata, sale.

Sugo di asparagi: Asparagi, **burro, Parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, sale

Nella preparazione viene aggiunta una crema a base di **uova (uova e prodotti a base di uova)**, **Parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, sale, pepe

## **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).

**Pasta fresca rossa:** 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), polvere di pomodoro.

**Pasta fresca al carbone vegetale:** 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), 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 mais:** latte, parmigiano, burro (latte e prodotti a base di latte), uova (uova e prodotti a base di uova), farina di mais, amido di mais, 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 sughi)*.

Carne salada: Scamone bovino, sale, erbe aromatiche, pepe, zucchero di canna

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

Filetto di maiale: Filetto di maiale, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, olio extra vergine di oliva,

sale, pepe, zucchero di canna.

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

**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.

Verza al vapore: Verza, olio all'aglio, polvere di cipolla, 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.

Crema di mais: Mais dolce, acqua, olio extra vergine di oliva, patata, cipolla, aglio, sale.

Cappuccio viola marinato: Cappuccio viola, aceto balsamico, **slasa di soia (soia e prodotti a base di soia)**, sale.

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

Bieta al vapore: Bieta, succo di limone, olio extra vergine di oliva, sale, pepe

Purè di topinambur: acqua, topinambur, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, sale

Carciofi al vapore: Carciofi, olio extra vergine di oliva, succo di limone, sale, aglio, pepe

Purè di lattuga: lattuga, patata, olio extra vergine di oliva, sale.

Asparagi al vapore: Asparagi, sale.

Se consumati in ristorante vengono aggiunte: **uova (uova e prodotti a base di uova)**, *citronette vedi salse*.

Vellutata di asparagi: Acqua, asparagi, patate, olio extra vergine di oliva all'aglio, aceto bianco, sale.

Se consumata in ristorante viene aggiunto: Tarassaco, **cialda di soia (soia e prodotti a base di soia)**.

Tarassaco al vapore: Tarassaco, 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, 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 cren: 70% Radice di rafano, 30% aceto di vino bianco.

Riduzione di Cabernet: Cabernet, zucchero di canna.

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

Caramello di pomodoro: zucchero di canna, pomodoro, acqua

caramello al marsala: Marsala, zucchero di canna.

Citronette: olio extra vergine di oliva, succo di limone, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, sale, pepe.

Maionese vegetale: **bevanda a base di soia (soia e prodotti a base di soia)**, olio extra vergine di oliva, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, succo di limone, aceto di vino bianco, curcuma, sale;

## **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 e grano saraceno, 5% limone, 5% vaniglia.

15% Inzuppato in caffè 100% arabica e 5% spolverato con cacao amaro.

### Millefoglie al cacao:

*per la sfoglia 40%*:

Ingredienti: Acqua, **Burro (latte e prodotti a base di latte)**, **Farina di frumento 0 (cereali contenenti glutine)**, cacao, sale

*Per la crema alla ricotta 20%*:

**Ricotta, panna (latte e prodotti a base di latte)**, zucchero di canna, limone, vaniglia

*Slasà ciliegie 10%*:

Ingredienti: ciliegie, zucchero di canna, anice

+

**pistacchi (frutta a guscio)**

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, **nocciole (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 (latte e prodotti a base di latte)**,

**uova (uova e prodotti a base di uova)** zucchero, arancia, vaniglia. Servita con passion fruit fresco.

Crostata alla frutta: Frolla: **Farina di soia (soia e prodotti a base di soia)**, farina di mais, amido di mais,

sciropo di dattero, zucchero di canna, olio di semi di girasole, **bevanda vegetale di soia (soia e prodotti a base di soia)**, **mandorle (frutta a guscio)**, lievito per dolci, limone, vaniglia, sale.

Crema pasticcera: **bevanda vegetale di soia (soia e prodotti a base di soia)**, amido di mais, zucchero di canna, limone, vaniglia, curcuma.

Frutta fresca di stagione, **mandorle caramellate (frutta a guscio)**, polvere di fragole

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