

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

SPUMANTE

» Calesio Dalle Ore 2023
(11,5% Vol.) 100% Durello **€ 7,00**

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**

ACQUA

Naturale o Frizzante 0,5L **€ 2,80**

BIRRE IN BOTTIGLIA

GERMANIA

» Keller Pils 0,5L (4,9% Vol.) **€ 8,00**

» Helles 0,5L
(5% Vol.) **€ 8,00**

» Weisse 0,5L
(5,3% Vol.) **€ 8,00**

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

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

» Birra chiara analcolica 0,33L **€ 8,00**

SOFT DRINK **€ 6,00**

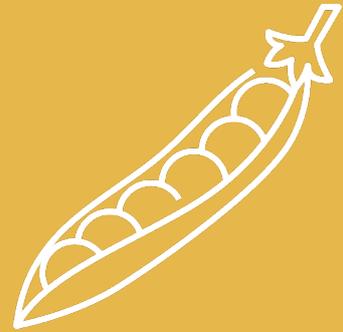
- » COLA
- » ARANCIATA
- » GINGERINO
- » CHINOTTO



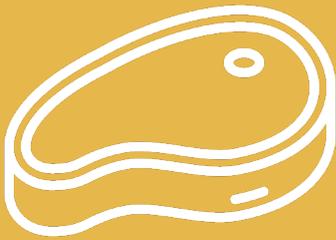
» COPERTO **€ 1,50**

» PANE SEMINTEGRALE FATTO
IN CASA 270gr **€ 2,00**

I FUORI MENU'



» **Tagliatelle all'uovo fatte in casa € 17,00**
Con i bisi di Borso dell'azienda Biofarm Marina,
Parmigiano 24 mesi e zafferano



» **La Costata di Manzo alla piastra €\hg 8,30**
Dall'azienda agricola biologica Maso Rossetti
di Rubbio, l'unica azienda bio locale che alleva
Bovini a 1057m s.l.m. al pascolo.
(chiedere i pesi disponibili)

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 24 mesi

» **L' hamburger di manzo € 22,00**

Pane fatto in casa, 120gr di hamburger di manzo biologico, frittatina con parmigiano e pancetta, insalata, pomodoro e ketchup Bbq fatto e affumicato in casa

» **Il toast sandwich con la trota del Brenta affumicata € 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



» **I Bigoli Cacio & Pepe € 16,00**
con cacio di capra nostrano

» **Le Tagliatelle al ragout di
ossobuco € 16,00**
Mantecate con burro biologico alle
erbette speziato e affumicato

» **I Bigoli all'anatra € 16,00**
piatto tipico della tradizione

» **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 mais alla
parigina € 16,00**
Gratinati con besciamella, Parmigiano
24 mesi e serviti con
spinaci al burro e peperoncino

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**

» Gli Asparagi verdi arrostiti serviti con crema di mais e rafano fresco **€ 12,00**

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

» Il purè di patate affumicato con cappuccio viola marinato e riduzione al marsala **€ 10,00**

» Taccole arrostitite con purè di peperoni e caramello al balsamico **€ 10,00**

» Il purè di lattuga e insalatina di stagione, citronette e maionese vegetale **€ 10,00**

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

» **Lo Scamone affumicato e scottato € 26,00**

Trancio di scamone bovino affumicato in casa servito con purè di lattuga, insalatina di stagione, citronette e maionese vegetale

» **Il pollo arrostito alle erbe € 23,00**

Viene servito con asparagi verdi arrostiti, Crema di mais e rafano fresco

» **Il rotolo di pollo € 22,00**

viene servito con taccole arrostiti purè di peperoni e caramello al balsamico

» **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

» **Il filetto di maiale demi cuit € 24,00**

viene servito con purè di patate affumicato, cappuccio viola marinato e riduzione al marsala

FATTO A MANO DALL'INIZIO ALLA FINE

» **Il Tiramisù € 7,50**

Facciamo in casa sia la crema
che i savoiardi



» **La Sfoglia al cacao € 7,50**

Servita con cremoso alla ricotta, ciliegie
sciropate all'anice e pistacchi tostati

» **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



» **La crostatina all'olio € 7,50**

Servita con crema pasticceria vegetale alla
curcuma, frutta fresca, mandorle caramellate e
polvere di lamponi