

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 RETSANDO 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:

Ragu 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 dolci, olio extra vergine di oliva (pesce e prodotti a base di pesce), panna fresca, 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.

Carbonara: **Panna, latte, parmigiano (latte e prodotti a base di latte), uova (uova e prodotti a base di uova)**, acqua, guanciale stagionato.

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 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.

Sovracoscia di pollo panata: Pollo, sale, zucchero di canna

Se consumata in ristorante viene aggiunto: **farina di frumento, pane (cereali contenenti glutine), uovo (uovo e prodotti a base di uovo).**

Versione con ingredienti senza glutine: Farina e pane senza glutine, **uovo (uovo e prodotti a base di uovo).**

Polpette di manzo: Macinato bovino, **pane (cereali contenenti 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)*.

Scamone affumicato: 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).**

Salsiccia: Carne di suino, sale, pepe, aromi

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.

Zucchina verdi al vapore: Zucchina, sale.

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.

Fagiolini al vapore: Fagiolini, sale.

Purè di peperoni: Peperoni, olio extra vergine di oliva, cipolla, patate, aceto balsamico, aglio, sale.

Piselli al vapore: Piselli, sale.

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

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

Pomodori arrostiti: Pomodori, limone, olio extra vergine di oliva all'aglio, sale

Cicoria al vapore: Cicoria, sale

Tartare di verdure: Zucchine, peperoni, **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**

Se consumato in ristorante viene aggiunto: olive, *emulsione di datterini (vedi salse)*, *cipolla fermentata (vedi verdure)*, **pane semintegrale (cereali contenuti glutine) vedi ricetta pane**; **maionese vegetale (vedi salse)**

Piatti unici

Melanzana: Melanzana, hummus di lenticchie: lenticchie, acqua, olio extra vergine di oliva all'aglio, curry, sale, aglio; quinoa al vapore, **sesamo tostato (sesamo e prodotti a base di sesamo)**.

Fagiolini: Fagiolini, sale; miglio al vapore, uvetta, ceci al vapore, curcuma; Purè di peperoni: Peperoni, olio extra vergine di oliva, cipolla, aceto balsamico, aglio, sale; caramello al balsamico: zucchero di canna, aceto balsamico, basilico.

Cous cous di mais: Cous cous di mais al vapore, fagioli neri, olio extra vergine di oliva all'aglio, limone, prezzemolo, paprika, 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, yogurt (latte e prodotti a base di latte).

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

tartare di pesce: Pesce, pane semintegrale (cereali contenenti glutine), cetrioli, erba cipollina, *emulsione di datterini (vedi salse)*.

Tartare di trota affumicata: Trota (pesce e prodotti a base di pesce), sale, zucchero di canna, buccia di limone, alga dolce, olio extra vergine di oliva, pane semintegrale (cereali contenenti glutine), robiola (latte e prodotti a base di latte), patè di olive, alghe.

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.

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

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;

Emulsione di datterini: Pomodori datterini, olio extra vergine di oliva, olio extra vergine di oliva all'aglio, aceto balsamico, 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.

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.