



FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

Tu sei Fermenteria

Fermenteria è il **PRIMO** ristorante di Bassano del Grappa che dal 2017 fonda e consolida la propria identità sull'artigianato.

Tutti i piatti che gusterete seduti ai nostri tavoli o comodamente a casa sono rigorosamente fatti a mano. La pasta, il pane, i dolci, **Fatto in casa come una volta. In un ambiente NATURALE** circondati dal legno di cedro, scoprirete i prodotti biologici del nostro territorio.

Fermenteria propone un'esperienza culinaria basata su prodotti biologici locali dove la ricetta tradizionale sposa il gusto dei sapori locali

Un'esperienza **UNICA** nel suo genere!

Ti sentirai a casa coccolato dalla cucina genuina, ma allo stesso tempo in viaggio alla scoperta di nuovi sapori, dove **ETICA** e tecnica vanno di pari passo.

Abbiamo a cuore le esigenze dei nostri ospiti.

Per questo ogni giorno ci impegniamo nello studio di **ALTERNATIVE** per le intolleranze, senza rinunciare al gusto.

Nicola, chef da 20 anni, viene da esperienze in cucine di alto livello da quelle di Giancarlo Perbellini all'hotel Splendido di Portofino.

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

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

Ilaria arriva alla Fermenteria come cameriera e mette subito in risalto la sua passione per la cucina, dove ora lavora come cuoca intraprendente e determinata.

Le persone sono la componente più importante del nostro business

da bere

Vino bio

al calice

**Prosecco DOC Spumante extra dry Pizzolato
2023 (11% Vol.) 100% Glera € 6,50**

**Trebbiano d'Abruzzo DOP Tollo 2023
(12,5% Vol.) 100% Trebbiano d'Abruzzo € 7,00**

**Pinot Grigio Venezia DOC Pizzolato 2023
(12% Vol.) 100% Pinot Grigio € 7,00**

**Pinot Nero DOC Venezia Pizzolato 2023
(12,5% Vol.) 100% Pinot nero € 7,50**

**Raboso Venetie DOC Pizzolato 2023
(12% Vol.) 100% Raboso € 7,50**

Vino bio della casa

Rosso da 0,33L 12% Vol. € 7,00

Bianco da 0,33L 11% Vol. € 7,00

Birre bio

in bottiglia

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

Acqua e soft drink

Dolomia naturale o frizzante da 0,5L € 2,80

Aranciata bio € 6,00

Cola bio € 6,00

Chinotto bio € 6,00

Gingerino bio € 6,00

Limonata bio € 6,00

Coperto e 270gr di pane al lievito padre fatto in casa € 3,00

Ideale per la condivisione

**Selezione di Salumi e formaggi artigianali
e biologici
€ 26,00**

**Tartare di manzo biologico servita alla
classica maniera, 6 salse a parte, uovo in
camicia e panbrioche fatto in casa
L' originale dal 2017
€ 24,00**

**Tartare di vegetali invernali, pane in
cassetta, olive, cipolla fermentata, pesto
di rucola, maionese vegetale alla curcuma
e ketchup di cavolo viola
€ 18,00**

**Tartare di tonnetto del Mediterraneo,
pane in cassetta, condito con salsa di
soia, erba cipollina, funghi shitake
agrodolci e mostarda di zucca e zenzero
€ 24,00**

**Tartare di trota del Brenta affumicata in
casa servita con robiola di nostra
produzione, pane in cassetta, alga
wakame, cappuccio fermentato ed
emulsione di aglio nero
€ 24,00**

Pasta

pasta fresca all'uovo
fatta in casa

Bigoli Cacio & Pepe
con cacio di capra nostrano
Gli originali dal 2017
€ 15,00

**Fusilloni al carbone vegetale, trota del
Brenta affumicata in casa, panna delle
alpi, erba cipollina e paprika**
€ 17,00

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate
con burro alle erbe e spezie affumicate**
€ 15,00

Bigoli all'anatra
Piatto della tradizione veneta
€ 15,00

**Spätzle di grano saraceno, crema di funghi,
ricotta affumicata e olio al prezzemolo**
€ 15,00

**Gnocchi di patate e mais, fonduta di
asiago, mostarda di pere e polvere di
aglio nero**
€ 16,00

Pasta & Fagioli
Piatto della tradizione veneta
€ 15,00

Scelta vegetale

piatto unico

**Quinoa alle olive, hummus di ceci alla
curcuma carota al masala arrostita e
citronette**
€ 15,00

**Riso basmati, lenticchie alla soia, crema
di zucca al limone e sesamo tostato**
€ 15.00

**Crema di fave, finocchi arrostiti, grano
saraceno croccante, semi di girasole e
caramello al balsamico**
€ 15.00

a tutta verdura

Patate al forno
€ 5,00

**Melanzana arrostita, salsa di pomodoro,
Parmigiano 24 mesi e olio al prezzemolo**
€ 8,50

**Cavolfiore arrostito, salsa agrodolce e
coriandolo**
€ 8,50

**Purè di sedano rapa, radicchio arrostito e
salsa al vino**
€ 8,50

**Purè di zucca al limone, verza arrostita e
rafano**
€ 8,50

**Carciofo, porro arrostiti e maionese
vegetale al miso**
€ 8,50

Carne

solo carne biologica
selezionata

**Coppa di maiale cotta in brodo e arrostita
con radicchio, purè di sedano rapa e salsa
al vino rosso
€ 24,00**

**Le Polpette della zia ILA al sugo, con
melanzana arrostita, Parmigiano 24 mesi
€ 22,00**

**Tagliata di roast beef (circa 170gr),
patate e porro arrostiti, ketchup bbq fatto
in casa e polvere di aglio nero
€ 28,00**

**Cotechino, purè di zucca al limone, verza
arrostita e rafano
€ 24,00**

**Costine di maiale laccate alla soia,
cavolfiore arrostito, salsa agrodolce e
coriandolo
€ 22,00**

**Milanese di pollo, carciofo arrostito,
valeriana e maionese vegetale al miso
€ 24,00**

Dessert

fatti a mano dall'inizio
alla fine

TIRAMISU'
con savoiardi fatti in casa
L'originale dal 2017
€ 7,50

**Crema cotta in vaso all'arancia e vaniglia
con passion fruit fresco**
€ 7,50

**Gelato al cioccolato fondente 85% fatto in
casa, frolla al grano saraceno e
rosmarino, mela affumicata e
caramello al bergamotto**
€ 8,00

**Paris-brest, panna montata, gelato fatto
in casa al mou e nocciolata**
€ 8,00

Sorbetti e galati fatti in casa

Tris di gelato
Cioccolato fondente 85%, banana e
crema mou
€ 7,50

Tris di sorbetti
Bergamotto, mela, ananas
€ 7,50

