

FERMENTERIA

FERMENTERIA E' UN RISTORANTE ARTIGIANALE, NELLA NOSTRA CUCINA PREPARIAMO TUTTO FATTO IN CASA. SIAMO MOLTO ATTENTI ALL'IGIENE E ALLE CONTAMINAZIONI E A GARANZIA DI QUESTO CONSERVIAMO TUTTO SOTTOVUOTO. SIAMO ALL'INTERNO DEL CIRCUITO AIC VENETO E SEGUIAMO IL PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DELLA CELIACHIA.

Lista allergeni:

Sughi:

Ragu di anatra: Carne di anatra, brodo vegetale, 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 fresca, burro (latte e prodotti a base di latte)**, erba cipollina.

Sugo Bisi: piselli, acqua, olio extra vergine di oliva, sale.

Se consumati in ristorante viene aggiunto: **burro, parmigiano ricotta affumicata (latte e prodotti a base di latte)**, **Ricotta allo zafferano (latte e prodotti a base di latte)**.

Sugo asparagi: Asparagi, patate, acqua, olio extra vergine di oliva, sale

Se consumato in ristorante viene aggiunto: **Ricotta affumicata (latte e prodotti a base di latte)**.

Crema di fagioli neri ripieno bignè entrè: Fagioli neri, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, aglio, sale, peperoncino.

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 patate e mais: **Patate**, **farina di mais**, **uova (uova e prodotti a base di uova)** **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, **sale**, **noce moscata**.

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

Spatzle: **Farina di mais**, **farina di riso**, **farina di grano saraceno**, **latte**, **parmigiano (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, **sale**, **noce moscata**

Bignè entrè: **Farina di mais**, **farina di riso**, **farina di tapioca**, **latte**, **burro (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, **sale**.

Viene servito con una farcia di fagioli neri: **Fagioli**, **acqua**, **olio extra vergine di oliva**, **aglio**, **sale**, **peperoncino** e **caramello al pomodoro (vedi salse)**, **paprika**

Pane senza glutine: **Acqua**, **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, **farina di mais**, **farina di riso**, **farina di grano saraceno**, **olio di semi di girasole**, **lievito di birra**, **sale**.

Carne:

Costine di Maiale alla Soia: Costine di suino, **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia)**, sale

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.

Sovracoscia di pollo al curry: Pollo, latte di cocco, cipolla, zenzero, aglio, curry, sale.

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

Polpette di manzo: Macinato bovino, pane senza 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)*.

Coppa di maiale: Carne di maiale, vino rosso, erbe aromatiche, aglio, zucchero di canna, sale, pepe

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.

Sedano rapa al vapore: **sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano)**, sale

Carote al masala: Carote, Olio extra vergine di oliva, masala, sale

Cipolla fermentata: Cipolla, sale.

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

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

Polenta di mais al curry: Acqua, farina di mais, curry, sale.

Tartare di verdure: Piselli, asparagi, carote

Asparagi al vapore: Asparagi, sale.

Se consumato in ristorante viene aggiunto: citronette (*vedi salse*), cipolla fermentata (*vedi verdure*), **pane semintegrale (cereali contenuti glutine)** *vedi ricetta pane*; **maionese vegetale** (*vedi salse*), ketchup cappuccio viola (*vedi salse*), **pesto di rucola** (*vedi salse*)

Cappuccio fermentato: Cappuccio, sale, limone.

Cappuccio viola fermentato: Cappuccio viola, Sale

Taccole al vapore: Taccole, sale.

Cavolfiore al vapore: Cavolfiore, sale

Piatti unici

Riso al salto: Riso, acqua, patate, sale, zafferano, spinaci al vapore saltati con olio extra vergine di oliva e sale, ragù di fagioli borlotti: Fagioli, **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, carote, cipolla, passata di pomodoro, erbe aromatiche, aglio, sale. Yogurt di riso

Terrina di rape: Rape rosse, patate, **sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano)**, cipolla rosso, panna di riso, origano, **sesamo (sesamo e prodotti a base di sesamo)**,. Hummus di ceci: Ceci, olio extra vergine di oliva, miso di riso, acqua, succo di limone, sale. Pesto di noci: **noci (frutta a guscio)**, olio extra vergine di oliva, aglio, sale.

Polette di lenticchie: Lenticchie, cipolla, olio extra vergine di oliva, **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia)**, farina di ceci, aglio, sale. Cavolo nero al vapore ripassato con olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino. Maionese vegetale ai pomodori secchi: **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, olio di semi di girasole, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, pomodori secchi, succo di limone, aglio, sale, erbe aromatiche

PESCE:

Piatto con acciughe sott'olio: Acciughe (pesce e prodotti a base di pesce), pan brioche tostato (vedi ricetta pan brioche), burro (latte e prodotti a base di latte).

NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE VIENE USATO PANE SENZA GLUTINE

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

Tartare di tonnetto: pesce (pesce e prodotti a base di pesce), salsa di soia senza glutine (soia e prodotti a base di soia), erba cipollina, olio extra vergine di oliva, sale. Nel piatto viene aggiunto **pane in cassetta (vedi ricetta)**, emulsione di datterini (*vedi salse*), cetrioli freschi e olive.

Trancio di tonnetto panato: Tonnetto (pesce e prodotti a base di pesce), pane grattato (vedi ricetta pane), farina di frumento (cereali contenenti glutine), uova (uova e prodotti a base di uova), sesamo (sesamo e prodotti a base di sesamo).

NELLA VERSIONE SENZA GLUTINE VIENE USATO PANE SENZA GLUTINE E FARINA DI RISO.

Trancio di trota al vapore: Trota (pesce e prodotti a base di pesce), sale, limone. Viene servito con asparagi al vapore, e **salsa olandese (vedi salse)**.

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.

Olio al basilico: Olio extra vergine di oliva, basilico, 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;

Salsa olandese: **Panna (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, aceto bianco, succo di limone, sale

Emulsione di datterini: Pomodorini datterini, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, sale.

Salsa agrodolce: Vino bianco, peperoni rossi, aceto di riso, **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia)**, paprika, zucchero di canna, amido di mais, aglio, zenzero, coriandolo, aceto di mele, sale, cipolla in polvere, peperoncino, alghe, sciroppo di riso, pepe nero, **può contenere tracce di molluschi o crostacei**.

Maionese vegetale al miso: **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, miso di riso, sale.

Pesto di rucola: Rucola, olio extra vergine di oliva, **mandorle (frutta a guscio)**, aglio, sale

Chutney peperoni: Peperoni, cipolla, zenzero, aglio, zucchero di canna, aceto balsamico, **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia)**.

Salsa al cacao per la coppa: Brodo della coppa di maiale: **sedano (sedano e prodotti a base di sedano)**, carote, cipolla, vino rosso, zucchero di canna, sale, cacao, peperoncino.

Pesto di noci: **Noci (frutta a guscio)**, olio extra vergine di oliva, aglio, sale.

Robiola fatta in casa: **latte, panna (latte e prodotti a base di latte)**, aceto di vino bianco, sale.

Salsa all'aglio nero: **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, aglio nero, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, 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.

MERINGHE, GELATO AL CIOCCOLATO E FRAGOLE:

Per il gelato: **panna**, **latte (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, zucchero di canna, cacao, cioccolato fondente 85%.

Per le meringhe: **albumi (uova e prodotti a base di uova)**, zucchero di canna, limone, vaniglia

Fragole fresche

Salsa alle fragole e menta: Fragole, zucchero di canna, limone, menta

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.

Paris-brest:

Per il bignè: Acqua, **latte, burro (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, farina di mais, farina di riso, farina di tapioca, zucchero di canna, sale.

Panna montata (latte e prodotti a base di latte)

Gelato al mou: **panna**, **latte (latte e prodotti a base di latte)**, **uova (uova e prodotti a base di uova)**, zucchero di canna, vaniglia, sale.

Caramello: acqua, zucchero di canna

Nocciolata: Zucchero grezzo, **pasta di nocciole (frutta a guscio)**, olio di semi di girasole, **latte (latte e prodotti a base di latte)**, cacao, burro di cacao, **lecitina soia (soia e prodotti a base di soia)**, estratto di vaniglia.

BROWNIES AL CIOCCOLATO, SORBETTO ALLA CILIEGIA, SCAGLIE DI COCCO:

Brownies: Cioccolato fondente, farina di riso, zucchero di canna, **noci (frutta a guscio)**, cacao amaro, **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, lievito per dolci, vaniglia, sale.

Sorbetto alla ciliegia: Ciliegia, zucchero di canna.

Sorbetti alla frutta: Frutta, zucchero di canna, spezie e aromi

Gelato alla banana: banana. **Latte**, **panna (latte e prodotti a base di latte)**, zucchero di canna, limone.

Frolla vegetale: Farina di mais, farina di riso, olio di semi di girasole, **bevanda vegetale alla mandorla (frutta a guscio)**, zucchero di canna, limone, lievito per dolci, sale

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