



# FERMENTERIA

Ristorante artigianale  
in Bassano del Grappa

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

# sei curios\*?

Ciao, mi chiamo **NICOLA**,  
sono cuoco e imprenditore, e da sempre ho un'unica missione:  
far star bene le persone attraverso il cibo e l' accoglienza.  
Dopo anni di esperienza nei ristoranti e hotel più prestigiosi,  
in Italia e all'estero, nel 2017 ho scelto di fondare **FERMENTERIA**,  
un ristorante che riflette la mia visione: una cucina **ARTIGIANALE**, naturale,  
**BIOLOGICA** e genuina, dove ogni scelta nasce dall'ascolto delle persone.  
La **CUCINA** è la mia casa da quando avevo 14 anni.  
Ho lavorato in grandi brigate, in ristoranti di chef stellati e  
hotel di lusso. In Australia ho scoperto il valore della contaminazione  
culturale, portandolo con me come ingrediente prezioso.  
In ogni esperienza ho cercato stimoli nuovi, imparando ogni giorno  
qualcosa in **PIU'**.  
Fermenteria è la risposta concreta ad una necessità crescente:  
un luogo dove ogni piatto nasce da zero, con cura artigianale e  
profondo rispetto per le materie prime.  
Pasta fresca, sfoglie, gnocchi, fermentazioni...  
qui il tempo non si accelera: si **DEDICA**.  
Negli ultimi anni, parlando con clienti, amici e colleghi,  
ho capito quanto fosse importante offrire un'esperienza inclusiva  
e rispettosa delle scelte e dei bisogni di ognuno.  
Così tutto il menù è disponibile **GLUTEN FREE** e i piatti **VEGANI** e  
vegetariani sono proposti come parte integrante della nostra cucina.  
Perché stare bene si può fare con gusto!  
E tra poco, accanto alla nostra cucina, nascerà anche una  
**BIRRA**  
artigianale prodotta in casa: viva, sincera, fatta con le stesse mani e  
la stessa attenzione che dedichiamo ai piatti.  
Un altro passo in avanti per garantire con trasparenza la vera  
qualità **HOME MADE**.  
Se anche tu senti il bisogno di un'esperienza autentica e  
**INCLUSIVA**, ti invito a rallentare con noi.

Buon proseguimento,

Nicola

# da bere

## Vino

al calice \ bottiglia

**Prosecco DOC Extra dry**

**FERMENTERIA**

**(11% Vol.) 100% Glera**

**€ 5,50 \ € 24,00**

**Pinot Grigio Venezia DOC**

**FERMENTERIA**

**(12% Vol.) 100% Pinot Grigio**

**€ 5,00 \ € 19,00**

**Merlot Veneto IGT**

**FERMENTERIA**

**(12% Vol.) 100% Merlot**

**€ 5,00 \ € 19,00**

## Birre

in bottiglia

**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 senza glutine 0,33L**

**(4,5% Vol) € 8,00**

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

## Acqua e soft drink

**Pejo naturale o frizzante da 0,75L € 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

se condivisi in 2 persone si prestano  
ad essere un antipasto

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

**Acciughe del canale di Sicilia in olio extra  
vergine di oliva bio, pan brioche tostato e  
riccioli di burro  
€ 18,00**

**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, pane in cassetta,  
cipolla fermentata, chutney di peperone,  
olio al basilico, creme fraiche vegetale,  
mayo di soia alla curcuma  
€ 18,00**

**Tartare di tonnetto del Mediterraneo, in  
panzanella. Cetrioli, emulsione di  
datterini, basilico, erba cipollina e  
carbone di olive  
€ 24,00**

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

# Pasta & Co.

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 e curcuma,  
crema di bisi e ricotta allo zafferano**  
**€ 15,00**

**Gnocchi di patate e mais, pappa di  
zucchine al basilico, pomodorini confit,  
robiola fatta in casa e timo**  
**€ 17,00**

# Scelta vegetale

## piatto unico

**Riso al salto allo zafferano, ragù di fagioli  
borlotti, spinaci e yogurt vegetale  
€ 15,00**

**Polpette di lenticchie, cicoria ripassata al  
peperoncino e maionese vegetale ai  
pomodori secchi  
€ 15.00**

**Terrina di rape e patate all'origano  
gratinata al sesamo, hummus di ceci al  
miso e pesto di noci  
€ 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, salsa agrodolce e coriandolo  
€ 8,50**

**Purè di topinambur, carota al masala  
arrostita e caramello al balsamico  
€ 8,50**

**Taccole e patate alla genovese con salsa  
bbq fatta in casa e sesamo  
€ 8,50**

**Sedano rapa arrostito, spinacino e salsa  
al cocco e curry  
€ 8,50**

# Carne

solo carne biologica  
selezionata

**Carpaccio di manzo marinato e affumicato  
in casa, focaccia, rucola, verdure  
fermentate e maionese al raffano  
€ 25,00**

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

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

**Coscia di Pollo arrostita con sedano rapa,  
spinacino e salsa al cocco e curry  
€ 22,00**

**Coppa di maiale cotta in brodo e  
arrostita, purè di topinambur, carota al  
masala e demi-glacé al cacao e  
peperoncino  
€ 24,00**

# Pesce

**Cotoletta di tonnetto del Mediterraneo,  
taccole arrostiti, salsa bbq fatta in casa  
e sesamo  
€ 24,00**

**Filetto di trota del Brenta mi-cuit  
con asparagi, salsa olandese ed erba  
cipollina  
€ 24,00**

# Dessert

fatti a mano

**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, meringhe, fragole e menta**  
€ 8,00

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

**Brownies all'olio e noci, sorbetto alla  
ciliegia, scaglie di cocco e caramello  
all'anice**  
€ 8,00



Se gradisci una pallina dei nostri gelati o sorbetti fatti in casa, chiedi al personale i gusti disponibili