

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.

Fonduta di asiago: 55% **latte (latte e prodotti a base di latte)**, 30 % **formaggio(latte e prodotti a base di latte)**

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 dulci, olio extra vergine di oliva (pesce e prodotti a base di pesce), burro (latte e prodotti a base di latte), limone**

Crema di broccolo: Broccoli, acqua, olio extra vergine di oliva, sale.

Crema di zafferano: Bevanda di riso, amido di riso, sale, zafferano.

Ragù di mandorle: **Mandorle (frutta a guscio)**, burro di cacao, olio extra vergine di oliva, cipolla rossa, succo di limone, sale.

Crema rapa rossa: Rapa rossa, acqua, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, sale.

Se consumato in ristorante viene aggiunto: **Gorgonzola, parmigiano (latte e prodotti a base di latte), nocciole (frutta a guscio)**, fichi secchi

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)**.

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**.

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)**.

Gnocchetti di riso e spinaci: **Farina di ceci**, **bevanda a base di soia(soia e prodotti a base di soia)**, **spinaci**, **fecola di patate**, **amido di tapioca**, **farina di riso**, **sale**.

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

Se consumate in ristorante viene aggiunto: *salsa agrodolce (vedi salse)*, **sesamo (sesamo e prodotti a base di sesamo)**

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 alla birra: Pollo, **birra (orzo, cereali contenenti glutine)**, luppolo, lievito, sale

Polpette di manzo e pollo: Macinato bovino e pollo, 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 sugh)*.

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.

Purè di sedano rapa: **Sedano rapa (sedano e prodotti a base di sedano)**, acqua, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, sale.

Taccole al vapore: Taccole, sale.

Cavolo nero al vapore: Cavolo nero, sale, olio di semi, peperoncino

Porro al vapore: Porro, sale, pepe. Arrostito con **burro d'arachidi (frutta a guscio)**

Cipolla fermentata: Cipolla, sale.

Purè di carota: Carote, acqua, olio extra vergine di oliva, zenzero, aceto bianco, sale.

Cipolla fermentata: Cipolla, sale.

Agretti al vapore: Agretti, sale.

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

Asparagi al vapore: Asparagi, sale

Tartare di verdure: cavolo cappuccio bianco e viola e carota

*Se consumato in ristorante viene aggiunto: olive, citronette (vedi salse), cipolla fermentata (vedi verdure), **pane in cassetta (vedi ricetta); maionese vegetale alla salsa di soia (vedi salse), chutney di rapa rossa (vedi salse), olio al prezzemolo (vedi salse)***

Cappuccio fermentato: Cappuccio, sale, limone.

Bieta al vapore: Bieta, sale.

Funghi fermentati: Funghi, sale, aglio, rosmarino

Piatti unici

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.

Polpette 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.

Farinata di ceci e insalata russa: Farina di ceci, acqua, olio extra vergine di oliva, sale. Per l'insalata russa: Carote, patate, piselli, sale + *mayo veg (vedi salse)*, **za'atar: sesamo (seamo e prodotti a base di seasamo)**, *erbe aromatiche*

Crema di piselli: Piselli, acqua, olio extra vergine di oliva, patate, sale;

Crocchette di patate e miglio: Patate, miglio, sale, erbe aromatiche. Panate con *pane senza glutine (vedi ricetta pg.2)*

PESCE:

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)**, cappuccio fermentato, alga wakame, *emulsione di aglio nero (vedi salse)*

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)**, funghi fermentati, alga kombu, **salsa tonnata (vedi salse)**

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 RISIO.

Servito con zucca arrostita, *gel di limone (vedi salse)*, *cumino*, **caramello di soia (vedi salse)**

Trancio di trota al vapore: Trota (**pesce e prodotti a base di pesce**), sale, limone. Viene servito con spuma di patate, peperonata ed *emulsione di acciughe (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.

Salsa Tonnata: 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 + **tonno (pesce e prodotti a base di pesce)**, capperi.

Gel di limone: Acqua, succo di limone, zucchero, sale, zenzero, buccia di limone, amido di mais, curcuma

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.

Salsa aioli: **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, olio di semi di girasole, **senape (senape e prodotti a base di senape)**, aglio, succo di limone, sale.

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: 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.**

Chutney di rapa: Rapa rossa, cipolla, zucchero, aceto balsamico, sale, aglio, 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.

Emulsione di acciughe: **Acciughe (pesce e prodotti a base di pesce)**, acqua, olio extra vergine e sale.

Caramello di soia: Acqua, **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia)**, zucchero di canna

Caramello al miso: Acqua, zucchero di canna, miso di riso

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.

Mela: Mela cotta sottovuoto e caramellata con zucchero di canna, frolla al pepe: **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia)**, Farina di mais, farina di grano saraceno, amido di mais, olio di semi di girasole, lievito per dolci, limone, vaniglia, sale. Sorbetto alla mandorla: **bevanda a base di mandorle (frutta a guscio)**, **pasta di mandorle**, zucchero di canna.

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 BANANA, 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)**, olio extra vergine di oliva, lievito per dolci, vaniglia, sale.

Sorbetto alla banana: Banana, zucchero di canna.

Burro d'arachidi (frutta a guscio)

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

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.