



# FERMENTERIA

## RISTORANTE & BIRRIFICIO

# 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 fusione  
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!

È nata così la **BIRRA** artigianale di Fermenteria.

Non come un prodotto in più, ma come un gesto **NATURALE**, lo stesso che  
ci spinge ogni giorno a cucinare da zero.

Una birra che parla di tempo, di attese rispettate,  
di **MANI** che lavorano e di materie prime scelte con cura.

Qui fermentiamo orzo e mais biologici,  
lasciando che siano loro a raccontare una storia semplice e **VERA**.

Potrai assaggiarla lentamente,  
vedere dove nasce, respirare il luogo che la accompagna  
e sentire la passione che fermenta insieme a lei.

Se anche tu senti il bisogno di un'esperienza autentica e  
**INCLUSIVA**, ti invito a rallentare con noi.

Buon proseguimento,

Nicola



# da bere

## Birre

di Fermenteria  
alla spina

**MPS** : Bionda a bassa fermentazione  
late hopping con luppolo Cascade  
(4,9% Vol.) piccola 3€ grande 6€

**RADICEE** : IPA alta fermentazione con  
late hopping di Fiori di Tarassaco  
(5,1% Vol.) piccola 3€ grande 6€

**SHORTBLACK** : Sassion Dark lager,  
scura a bassa fermentazione  
(4.9% Vol.) piccola 4€ grande 8€

Da fuori in bottiglia

**Birra Pils senza glutine 0,33L**  
(5% Vol) € 8,00

**Birra IPA analcolica 0,33L € 8,00**

## Vino

al calice \bottiglia

**Prosecco DOC Brut**  
**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

## 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**

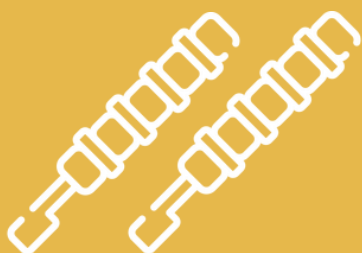
**Gingerino bio € 6,00**

**Limonata bio € 6,00**

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

# BEER AFFAIR

un menù di snack dedicato alle  
nostre birre



**YAKITORI DI TOFU GLASSATI ALLA SOIA E  
SALSA AGRODOLCE**

**€ 13,90**

abbinali alla **SHORTBLACK**

**PATATE FRITTE BIODINAMICHE UOVO ALLA  
COQ E TARTUFO**

**€ 14,50**

abbinale alla **RADICEE**



**FISH AND CHIPS DI TROTA DEL BRENTA  
CON PANNA ACIDA AL RAFANO**

**€ 18,00**

abbinalo alla **SHORTBLACK**

**PANELLE DI CECI CON MAIONESE  
VEGETALE ALLA CURCUMA**

**€ 12,00**

abbinale alla **MPS**



# Le Tartare

**Tartare di manzo biologico servita alla classica maniera, 6 salse a parte, uovo in camicia e panbrioche fatto in casa**

L' originale dal 2017

**€ 25,00**

**Tartare di vegetali, pane in cassetta, cipolla fermentata, chutney di rapa, olio al prezzemolo, mayo vegetale alla salsa di soia**

**€ 18,50**

**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**

**€ 24,70**

**Tartare di tonnetto del mediterraneo, pane in cassetta fatto in casa, bisi frschi, chutney di peperoni, erba cipollina ed emulsione di mozzarella di bufala**

**€ 24,90**

# Pasta & Co.

pasta fresca all'uovo  
fatta in casa

**Bigoli Cacio & Pepe**  
Gli originali dal 2017  
€ 17,00

**Fusilli di pasta fresca mantecati  
all'acciuga, trota del Brenta affumicata in  
casa, crema di broccolo e burro al limone**  
€ 17,70

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate  
con burro alle erbe e spezie affumicate**  
€ 15,80

**Bigoli all'anatra**  
Piatto della tradizione veneta  
€ 15,60

**Gnocchi di patate e mais, crema di piselli,  
pesto di olive, noci e ricotta fresca**  
€ 17,00

**Gnocchetti di riso e spinaci, mantecati allo  
zafferano e serviti con funghi fermentati e ragù  
di mandorle**  
€ 15,50



# Scelta vegetale

**Farinata di ceci, insalata russa con  
maionese veg e zaatar  
€ 15,00**

**Polpette di lenticchie, cicoria ripassata al  
peperoncino e maionese vegetale ai  
pomodori secchi  
€ 15,60**

**Terrina di rape e patate all'origano  
gratinata al sesamo, hummus di ceci al  
miso e pesto di noci  
€ 15,50**

## a tutta verdura

**Patate al forno  
€ 5,50**

**Zucchina arrostita, cipolla fermentata,  
carbone di olive e salsa bbq fatta in casa  
€ 8,20**

**Melanzana arrostita, salsa di pomodoro,  
Parmigiano 24 mesi e olio al prezzemolo  
€ 8,60**

**Bieta e patate al prezzemolo con salsa  
agrodolce e sesamo  
€ 8,90**

**Porro arrostito al burro d'arachidi, purè di  
sedano rapa affumicato caramello alla  
birra di Fermenteria  
SHORTBLACK  
€ 8.90**

**Purè di finocchio, insalatina di edamame,  
pomodorini in salmoriglio e salsa al  
wasabi  
€ 9,00**

**Purè di carota allo zenzero, agretti  
e caramello al miso  
€ 8,80**

# Carne

solo carne biologica  
selezionata

**Le Polpette della zia ILA al sugo,  
melanzana arrostita e Parmigiano**

**24 mesi  
€ 22,50**

**Costine di maiale laccate alla soia, bieta  
arrostita al sesamo e salsa agrodolce**

**€ 22,80**

**Coscia di Pollo alla birra SHORTBLACK di  
Fermenteria, porro arrostito al burro  
d'arachidi e purè di sedano rapa  
affumicato**

**€ 22,70**

**Coppa di maiale brasata, purè di carota  
allo zenzero, agretti e caramello al miso**

**€ 23,50**

# Pesce

**Filetto di trota del Brenta mi-cuit, purè di  
finocchio, insalatina di edamame e  
pomodorini in salmoriglio, salsa al wasabi**

**€ 24,90**

**Cotoletta di tonnetto del mediterraneo,  
zucchina arrostita, cipolla fermentata,  
carbone di olive e salsa bbq fatta in casa**

**€ 25,50**

# Dessert

fatti a mano

**TIRAMISU'**  
con savoiardi fatti in casa  
L'originale dal 2017  
€ 8,00

**Crema cotta in vaso all'arancia e vaniglia  
con passion fruit fresco**  
€ 8,20

**Paris-brest, panna montata, gelato fatto  
in casa al mou e nocciolata**  
€ 8,30

**Meringhe d'acqua faba, fragole al  
basilico, sorbetto al limone e  
liquirizia**  
€ 8,00



**Mela caramellata, frolla al grano  
Saraceno e pepe di Sichuan, sorbetto  
alla mandorla**  
€ 9,00



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