FERMENTERIA

FERMENETRIA E' UN RISTORANTE ARTIGIANALE, NELLA NOSTRA CUCINA PREPARIAMO TUTTO FATTO IN CASA. SIAMO MOLTO ATTENTI ALL'IGENE 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 & Pepe: **latte,burro (latte e prodotti a base di latte), formaggio di capra(latte e prodotti a base di latte),** 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(pesce e prodotti a base di pesce), burro (latte e prodotti a base di latte),** aglio orsino, olio extra vergine di olia, ***salsa kefir e mandorle(latte e prodotti a base di latte), mandorle (frutta a guscio).***

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

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

Crema di piselli: Acqua, piselli, patate, olio extra vergine di oliva, sale.

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

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% farina2 (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.

BEER AFFAIR:

yakitori di tofu: **soia (soia e prodotti a base di soia),** acqua,sale, farina di riso, salsa teryaki: **salsa di soia (soia e prodotti a base di soia),** vino bianco, zucchero di canna, *salsa agrodolce (vedi salse).*

Fish & chips: **trota (pesce e prodotti a base di pesce),** farina di riso, patate, **panna (latte e prodotti a base di latte),** raffano, aceto di vino bianco.

Uovo, patate e tartufo: **uovo (uovo e prodotti a base di uovo),** patate, tartufo, sale

Panelle: Farina di ceci, acqua, sale, buccia di limone, servite con ***mayo veg alla curcuma (vedi salse).***

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 cappero: frutti di cappero, 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 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.

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

Zucchina al vapore: zucchina, sale, ginepro

Cicoria ripassata: Cicoria, sale, olio di semi, peperoncino

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

Cipolla fermentata: Cipolla,sale.

Crema di patata al curry: Patate, acqua, olio extra vergine di oliva, curry, sale.

Cipolla fermentata: Cipolla,sale.

Carote al vapore: Carote, sale.

Melanzana arrostita: Melanzana, aglio, sale

Purè di finocchio: finocchi, olio extra vergine di oliva, sale.

Insalatina di edamame e pomodorini: **Fagioli si soia (soia e prodotti a base si soia)**, pomodorini, origano, limone, sale, menta

Tartare di verdure: cetrioli, pomodori, peperoni.

*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),p**esto di rucola (vedi salse),** creme fariche veg (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*

PESCE:

Tartare di trota affumicata: Trota (pesce e prodotti a base di pesce), sale, zucchero di canna, buccia di limone, alga dulse, olio extra vergine di oliva, **pane semintegrale (cereali contenti glutine), robiola (latte e prodotti a base di latte),** cappucio 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), z***ucchine marinate (limone, aceto di vino bianco, sale, menta), chutney di peperoni (vedi salse),* **emulsione di feta (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 RISO.

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, lomone.

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 (accqua, 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 wasabi: **bevanda di soia (soia e prodotti a base di soia),** olio di semi di girasole, wasbi, **senape (senape e prodotti a base di senape),** succo di limone, sale.

Olio al basilico: Olio extra vergine di oliva, basilico , 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.**

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.

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

creme fariche veg: Acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, lecitina di girasole, gomma xantanho, gomma di guar, sale marino, limone.

Caraemmello 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

Emulsione di feta: **Feta (latte e prodotti a base di latte),** acqua.

Chutney di peperoni: Peperoni, cipolla, aglio, zenzero, zucchero di canna, aceto balsamico, sale, peperoncino.

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.

Pesca: Pesca, zucchero di canna, lavanda. *Per il pandispagna veg:* Farina di riso, amido di mais, **soia (soia e prodotti a base di soia,** ceci, olio di semi di girasole, zucchero di canna, lievito per dolci, limone e vaniglia.

Sorbetto alla mandorla: **Mandorle (frutta a guscio),** zucchero di canna, acqua.

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.

MERINGHE D'ACQUA FABA E FRAGOLE:

Per le meringhe: acqua di cottura dei ceci, zucchero di canna, limone, vaniglia.

Salsa di fragole: fragole, zucchero di canna.

Sorbetto al limone: sciroppo di zucchero, succo di limone, acqua

Albicocche

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

SORBETTI DI FRUTTA: Tutti i nostri sorbetti contengono solamente frutta fresca e sciroppo di zucchero