



GLUTEN
FREE



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

Birre

di Fermentetria alla spina

MPS : Birra chiara, fresca e scorrevole, prodotta a bassa fermentazione. Il late hopping con luppolo Cascade le dona un profumo delicatamente agrumato e floreale, senza renderla troppo amara. Una bionda equilibrata, facile da bere, perfetta per accompagnare tutto il pasto. **4,9% Vol.**

Piccola 4 € · Grande 7 €



RADICEE : IPA ambrata

Ad alta fermentazione, profumata e decisa ma ben equilibrata. L'aggiunta finale di fiori di tarassaco dona una nota erbacea, floreale e leggermente selvatica, che accompagna l'amaro tipico dello stile senza coprirlo. Una birra intensa, fresca e riconoscibile, pensata per chi cerca qualcosa di diverso dalla solita IPA. **5,8% Vol.**

Piccola 4 € · Grande 7 €



SHORTBLACK : Session Dark Lager

Birra scura a bassa fermentazione, dal corpo presente e dalla bevuta scorrevole. Le note tostate ricordano il caffè e la liquirizia, con un gusto deciso ma equilibrato. La gradazione contenuta la rende bevibile e piacevole fino all'ultimo sorso.

Ideale per chi ama le birre scure dal carattere intenso.

4,9% Vol.

Piccola 4,5 € · Grande 8,5 €



YUCCORN : Blanche al mais e grano saraceno **SENZA GLUTINE.**

Birra chiara, fresca e profumata, prodotta con mais e grano saraceno. Arancia, bergamotto e ginepro le donano note agrumate, speziate e balsamiche, con una bevuta leggera, molto dissetante e scorrevole.

Ideale per chi ama il sapore vivo e aromatico delle bevande fermentate.

3,7% Vol.

Piccola 4 € · Grande 8 €



da bere

Vino

al calice \ bottiglia

Prosecco DOC Brut
FERMENTERIA
(11% Vol.) 100% Glera
€ 5,50 \ € 24,00

Pinot Grigio Venezie DOC
FERMENTERIA
(12% Vol.) 100% Pinot Grigio
€ 5,50 \ € 22,00

Merlot Veneto IGT
FERMENTERIA
(12% Vol.) 100% Merlot
€ 5,50 \ € 22,00

Birre

Da fuori in bottiglia

Birra Pils senza glutine 0,33L
(5% Vol) € 8,50

Birra IPA analcolica 0,33L
€ 8,50

LE ZERO di FERMENTERIA

bevande botaniche bio fatte in casa

AGRUMI DI SICILIA E SPESZIE DEL NORD
0,25cl € 3,50

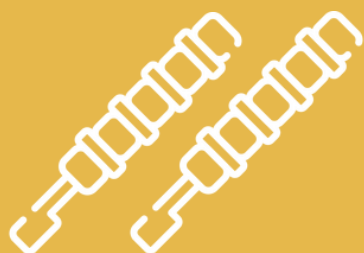
Tè VERDE E MENTA
0,25cl € 3,50

Pejo naturale o frizzante da 0,75L € 2.90

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**

€ 14,50

abbinali alla **SHORTBLACK**

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

€ 16,00

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**

€ 13,00

abbinale alla **MPS**



Le Tartare

Tartare di vegetali: cetrioli, peperoni, pomodori, cipolla fermentata. Servita con pesto di rucola, creme fraiche veg e olio al basilico
€ 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
€ 24,90

Tartare di manzo biologico servita alla classica maniera, 6 salse a parte, uovo in camicia e panbrioche fatto in casa
L' originale dal 2017
€ 25,90

Tartare di tonnetto del mediterraneo, pane in cassetta fatto in casa, zucchine marinate alla menta, chutney di peperoni ed emulsione di feta greca
€ 24,90

Pasta & Co.

pasta fresca all'uovo
fatta in casa

Bigoli all'anatra
Piatto della tradizione veneta
€ 15,90

**Fusilli di pasta fresca con pesto di aglio
orsino, trota del Brenta ed emulsione di
kefir e mandorle**
€ 16.90

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate
con burro alle erbe e spezie affumicate**
€ 16,20

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

**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**
€ 16,00



Scelta vegetale

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

€ 15,90

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

€ 16,20

**Rosti di patate, crema di tofu alle olive,
friggitelli e ravanelli fermentati**

€ 16,50

a tutta verdura

Patate al forno

€ 5,50

**Zucchina arrostita, cipolla fermentata,
carbone di olive e salsa allo yogurt di soia
e menta**

€ 8,50

**Melanzana arrostita, salsa di pomodoro,
Parmigiano 24 mesi e basilico**

€ 9,50

**Bieta e patate al prezzemolo con salsa
agrodolce e sesamo**

€ 9,90

**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**

€ 9,90

**Crema di patate al curry, carota arrostita
e caramello al miso**

€ 8,80

Carne

solo carne biologica
selezionata

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

24 mesi

€ 22,90

**Carpaccio di manzo affumicato in casa,
caponata e maionese al rafano**

€ 26,00

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

€ 23,00

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

€ 23,50

**Coppa di maiale brasata, crema di patate
al curry, carota arrostita e caramello al
miso**

€ 24,50

Pesce

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

€ 25,00

**Cotoletta di tonnetto del mediterraneo,
zucchina arrostita, cipolla fermentata,
carbone di olive e salsa allo yogurt di soia
e menta**

€ 25,50

Dessert

fatti a mano

TIRAMISU'
con savoiardi fatti in casa
L'originale dal 2017
€ 8,50

Crema cotta in vaso all'arancia e vaniglia
con passion fruit fresco
€ 8,90

Paris-brest, panna montata, gelato fatto
in casa al mou e nocciolata
€ 9,50

Meringhe d'acqua faba, salsa di
fragole, insalatina di albicocca e
basilico, sorbetto al limone e
liquirizia
€ 8,60



Pan di spagna veg, pesca marinata
alla lavanda, sorbetto alla mandorla
e caramello
€ 9,00



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