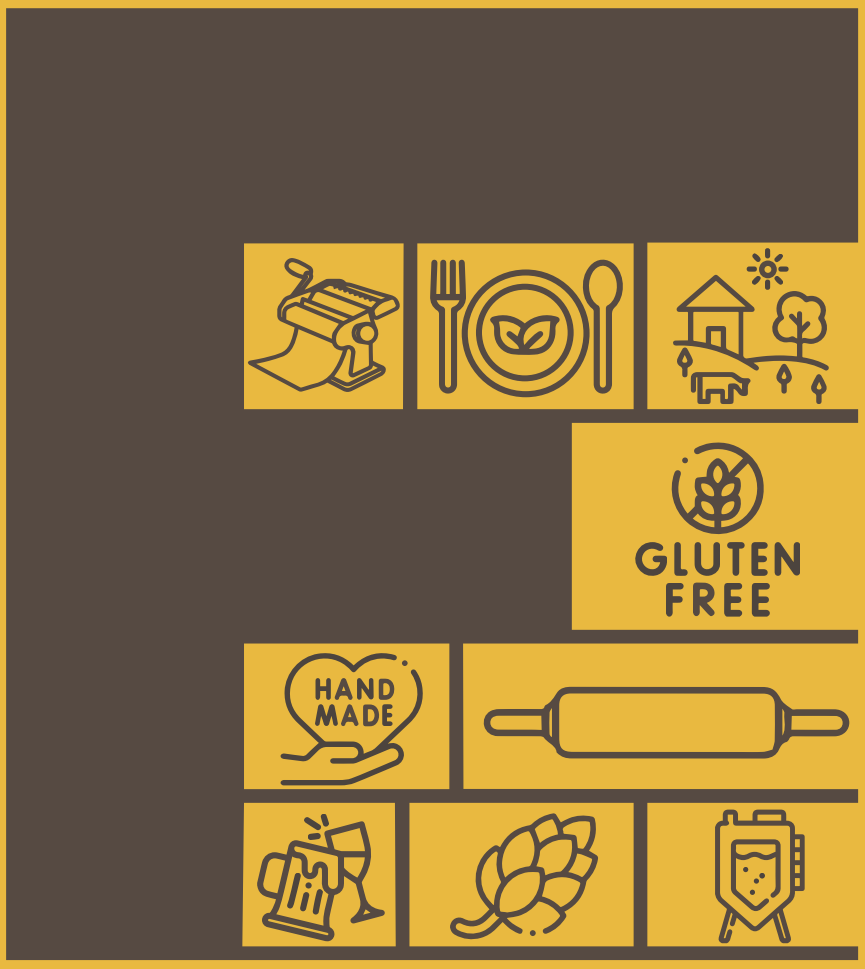


FERMENTERIA

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

AIC Associazione Italiana Celiachia

Birre

di Fermenetria 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 beverina 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 €



YOUCORN : 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 €

Vino

al calice\bottiglia

Prosecco DOC Brut
FERMENTERIA
(11% Vol.) 100% Glera
€ 5.50 \ € 24,00

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

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

LE ZERO di FERMENTERIA

bevande botaniche bio fatte in casa

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

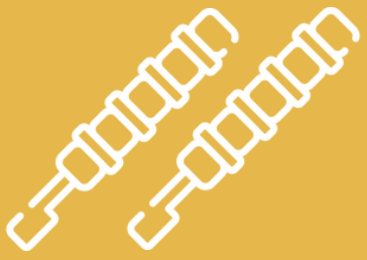
Tè VERDE E MENTA
0,25cl € 3,50

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: cavolo viola, finocchio e zucca. Servita con pane in cassetta, chutney di rapa rossa, pesto di rucola e mayo veg alla curcuma
€ 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, cialda di riso croccante, ricotta, erba cipollina e melograno
€ 24,90

Pasta & Co.

pasta fresca all'uovo
fatta in casa

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

Tagliolini alla "carbonara di trota" del Brenta
€ 17,00

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 funghi, ricotta affumicata e olio al prezzemolo
€ 17,00

Gnocchetti di riso e spinaci, mantecati allo zafferano e serviti con funghi fermentati e ragù di mandorle
€ 16,00

Scelta vegetale

Tacos di miglio, chilli di fagioli e mais, “pico de gallo” e yogurt di soia
€ 16,40

Polpette di lenticchie, cicoria ripassata al peperoncino e maionese vegetale ai pomodori secchi
€ 16,20

Rosti di patate, crema di tofu alle olive, ravanelli fermentati, verza arrostita e salsa alle mele e senape
€ 16,50

a tutta verdura

Patate al forno
€ 5,50

Zucca arrostita al cumino con salsa al limone e zenzero
€ 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

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, zucca arrostita al cumino, salsa di limone e zenzero
€ 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, sorbetto al cioccolato, melograno, menta e liquirizia
€ 8,60

Pan di spagna veg, mela alla cannella, 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