

Estate



FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

Pop!

Tu Sei Fermenteria

Fermenteria è il **PRIMO** ristorante di Bassano del Grappa che dal 2017 fonda e consolida la propria identità sull'artigianato.

Tutti i piatti che gusterete seduti ai nostri tavoli o comodamente a casa sono rigorosamente fatti a mano. La pasta, il pane, i dolci, **TUTTO!** Fatto in casa come una volta. In un ambiente **NATURALE**, circondati dal legno di cedro, scoprirete i prodotti biologici del nostro territorio.

Fermenteria propone un'esperienza culinaria basata su prodotti biologici locali dove la ricetta tradizionale sposa il gusto dei sapori locali

Un'esperienza **UNICA** nel suo genere!

Ti sentirai a casa coccolato dalla cucina genuina, ma allo stesso tempo in viaggio alla scoperta di nuovi sapori, dove **ETICA** e tecnica vanno di pari passo.

Abbiamo a cuore le esigenze dei nostri ospiti.

Per questo ogni giorno ci impegnamo nello studio di **RICETTE ALTERNATIVE** per le intolleranze, senza rinunciare al gusto.

Nicola, chef da 20 anni, viene da esperienze in cucine di alto livello da quelle di Giancarlo Perbellini all'hotel Splendido di Portofino.

Melbourne gli è rimasta nel cuore dove la cucina ha influenze internazionali.

Saradevi è un'imprenditrice specializzata nel settore biologico nel quale è nata e cresciuta.

Ilaria arriva alla Fermenteria come cameriera e mette subito in risalto la sua passione per la cucina, dove ora lavora come cuoca intraprendente e determinata.

Le persone sono la componente più importante del nostro business

da bere

Vino bio

al calice

Spumante Calesio Dalle Ore 2023
(11,5% Vol.) 100% Durello € 7,00

Chardonnay Venezia DOC Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Chardonnay € 7,00

Pinot grigio Venezia DOC Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Pinot grigio € 7,00

Pinot nero Venezia DOC Pizzolato 2022
12,5% Vol. 100% Pinot nero € 7,50

Raboso Venezia DOC Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Raboso € 7,50

Vino bio della casa

Rosso da 0,33L 12% Vol. € 7,00

Bianco da 0,33L 11% Vol. € 7,00

Birre bio

in bottiglia

**Birra bionda non filtrata
a bassa fermentazione
0,5L (5,7% Vol.) **FATTA IN CASA!**
€ 10,00**

Keller Pils 0,5L (4,9% Vol.) € 8,00

Helles 0,5L (5% Vol.) € 8,00

Weisse 0,5L (5,3% Vol.) € 8,00

Dolden Sud-Ipa 0,33L (5% Vol.) € 8,00

**Birra di miglio senza glutine 0,33L
(4,5% Vol) € 8,00**

Birra chiara analcolica 0,33L € 8,00

Acqua e soft drink

Dolomia naturale o frizzante da 0,5L € 2.80

Aranciata bio € 6,00

Cola bio € 6,00

Chinotto bio € 6,00

Gingerino bio € 6,00

**Coperto
€ 1,50**

**Cestino di pane fatto
in casa € 2,00**

di fresca

ideali per la condivisione

**Selezione di Salumi e formaggi
artigianali e biologici
€ 26,00**

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

€ 24,00

**Tartare di vegetali, olive, erbe
aromatiche, emulsione di pomodori,
pane tostato e maionese alla
curcuma
€ 20,00**

**Tartare di pesce (in base alla
disponibilità del mercato) in
panzanella: Cetrioli, erba cipollina,
basilico, pane semintegrale ed
emulsione di datterini
€ 26,00**

**Tartare di trota del Brenta affumicata
in casa servita con robiola di nostra
produzione, pan brioche, patè di olive
e alghe
€ 24,00**

Pasta

pasta fresca all'uovo fatta in casa

Bigoli Cacio & Pepe
con cacio di capra nostrano
Gli originali dal 2017

€ 16,00

**Fusilloni al carbone vegetale, trota del
Brenta affumicata in casa, panna delle
alpi, erba cipollina e paprika**
€ 16,00

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate
con burro alle erbe e spezie affumicate**
€ 16,00

Bigoli all'anatra
Piatto della tradizione veneta

€ 16,00

**Gnocchi di mais alla parigina, gratinati
con "bisi de Borso" e zafferano**
€ 17,00

Pennoni alla carbonara € 17,00
Pasta secca di grano duro

Scelta vegetale

piatto unico

Melanzana arrostita, hummus di lenticchie al curry, quinoa e sesamo tostato
€ 16,00

Taccole arrostiti, miglio con uvetta, ceci e curcuma, serviti con purè di peperone e caramello al balsamico
€ 16,00

Cous cous di mais con fagioli neri alla paprika, limone e prezzemolo, serviti con purè di sedanorapa
€ 16,00

a tutta verdura

Patate al forno
€ 5,00

Melanzana arrostita, salsa di pomodoro, Parmigiano 24 mesi e basilico
€ 10,00

Purè di peperoni, cicoria ripassata al peperoncino e caramello al balsamico
€ 10,00

Purè di lattuga, pomodori arrostiti al limone, polvere di aglio nero ed erba cipollina
€ 10,00

Zucchina arrostita, cipolla fermentata, emulsione di datterino, carbone di olive e basilico
€ 10,00

Purè di sedanorapa, funghi Cardoncelli arrostiti, riduzione di vino e olio al prezzemolo
€ 12,00

Carne

solo carne biologica
selezionata

Salsiccia arrostita e servita con purè di peperoni, cicoria ripassata al peperoncino e caramello al balsamico
€ 22,00

Le Polpette della zia ILA al sugo, con melanzana arrostita, Parmigiano 24 mesi e basilico
€ 22,00

Tagliata di Scamone bovino affumicato in casa, purè di lattuga, pomodori arrostiti al limone, erba cipollina e polvere di aglio nero
€ 26,00

Hamburger di manzo 130gr, frittatina sufflè al bacon e Parmigiano 24 mesi, pomodoro, insalata, salsa bbq fatta in casa e patate al forno
€ 24,00

Costine di maiale in salsa bbq fatta e affumicata in casa con patate al forno
€ 22,00

Coscia di pollo alla milanese con zucchini arrostiti, emulsione di pomodori, cipolla fermentata, carbone di olive, rafano fresco e maionese vegetale al limone
€ 24,00

Dessert

fatti a mano dall'inizio
alla fine

TIRAMISU'
con savoiardi fatti in casa
L'originale dal 2017

€ 7,50

**CREMA COTTA IN VASO ALL'ARANCIA E
VANIGLIA CON PASSION FRUIT FRESCO**
€ 7,50

**SABLE' DI GRANO SARACENO CON
MOUSSE AL GIANDUIA, BURRO
D'ARACHIDI, PANNA ACIDA E
CARDAMOMO**
€ 7,50

**CROSTATA ALL'OLIO, FRUTTA FRESCA,
CREMA SOFFIATA ALLA CURCUMA E
MANDORLE CARAMellate**
€ 7,50