



# FERMENTERIA

Ristorante artigianale  
in Bassano del Grappa

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

# 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, **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 impegniamo nello studio di **DIETETICA 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 chef intraprendente e determinata.

Le persone sono la componente più importante del nostro business

# da bere

## Vino

al calice \ bottiglia

**Prosecco DOC Extra dry**

**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**

## Birre

in bottiglia

**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 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**

**Limonata bio € 6,00**

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

# Ideale per la condivisione

**pensato per 2 persone**

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

**se condivisi in 2 persone si prestano  
ad essere un antipasto**

**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, pane in cassetta, olive,  
cipolla fermentata, pesto di rucola,  
maionese vegetale alla curcuma e  
ketchup di cavolo viola  
€ 18,00**

**Tartare di tonnetto del Mediterraneo,  
salsa di soia, erba cipollina, funghi  
shitake agrodolci, pane in cassetta e  
mostarda di zucca e zenzero  
€ 24,00**

**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  
€ 24,00**

# Pasta & Co.

pasta fresca all'uovo  
fatta in casa

**Bigoli Cacio & Pepe**  
**con cacio di capra nostrano**  
Gli originali dal 2017  
**€ 15,00**

**Fusilloni al carbone vegetale, trota del  
Brenta affumicata in casa, panna delle  
alpi, erba cipollina e paprika**  
**€ 17,00**

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate  
con burro alle erbe e spezie affumicate**  
**€ 15,00**

**Bigoli all'anatra**  
Piatto della tradizione veneta  
**€ 15,00**

**Spätzle di grano saraceno e curcuma,  
asparagi verdi, uovo fondente e  
ricotta affumicata**  
**€ 15,00**

**Gnocchi di patate e mais, fonduta di  
asiago, mostarda di pere e polvere di  
aglio nero**  
**€ 16,00**

# Scelta vegetale

## piatto unico

**Riso al salto allo zafferano, ragù di fagioli  
borlotti, spinaci e yogurt vegetale  
€ 15,00**

**Polpette di lenticchie, cavolo nero  
ripassato al peperoncino, polenta di mais  
al curry e maionese vegetale ai  
pomodori secchi  
€ 15.00**

**Terrina di rape e patate all'origano  
gratinata al sesamo, hummus di ceci al  
miso e pesto di noci  
€ 15.00**

## a tutta verdura

**Patate al forno  
€ 5,00**

**Purè di patate e cavolo viola fermentato  
€ 8,50**

**Melanzana arrostita, salsa di pomodoro,  
Parmigiano 24 mesi e olio al prezzemolo  
€ 8,50**

**Cavolfiore, salsa agrodolce e coriandolo  
€ 8,50**

**Purè di topinambur, carota al masala  
arrostita e caramello al balsamico  
€ 8,50**

**Carciofo, patate e maionese vegetale al  
miso  
€ 8,50**

# Carne

solo carne biologica selezionata

**Coppa di maiale cotta in brodo e  
arrostita, purè di topinambur, carota al  
masala e demi-glace al cacao e  
peperoncino  
€ 24,00**

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

**Cappello del prete bollito con purè di  
patate, salsa verde e cappuccio viola  
fermentato  
€ 24,00**

**Costine di maiale laccate alla soia,  
cavolfiore, salsa agrodolce e coriandolo  
€ 22,00**

**Milanese di pollo, carciofo e patate,  
valeriana e maionese vegetale al miso  
€ 24,00**

# Dessert

fatti a mano

**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

**Gelato al cioccolato fondente 85% fatto in  
casa, frolla al grano saraceno e  
rosmarino, mela affumicata e  
caramello al bergamotto**  
€ 8,00

**Paris-brest, panna montata, gelato fatto  
in casa al mou e nocciolata**  
€ 8,00

## Sorbetti e gelati fatti in casa

**Tris di gelato**  
Cioccolato fondente 85%, banana e  
crema mou  
€ 7,50

**Tris di sorbetti**  
Pompelmo, mela e ananas  
€ 7,50

