



GLUTEN
FREE



FERMENTERIA RISTORANTE & BIRRIFICIO ARTIGIANALI

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



da bere

Birre di Fermenteria

RADICEE IPA ALLA SPINA (5,8% Vol.)

PICCOLA 3€ GRANDE 6€

Birra ad alta fermentazione ROSSA con
dry hoping di fiori di Tarassaco

YOU ❤ CORN bottiglia 0,33L (5,8% Vol.) € 8,00

GLUTEN FREE

Birra a bassa fermentazione interamente di mais
e grano saraceno, olfatto tostato corpo leggero

COMING SOON

MPS : Bionda a bassa fermentazione

SHORTBLACK : Session Dark Lager

Da fuori in bottiglia

Birra Pils senza glutine 0,33L

(5% Vol) € 8,00

Birra IPA analcolica 0,33L € 8,00

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
€ 5,00 \ € 19,00**

**Merlot Veneto IGT
FERMENTERIA**

**(12% Vol.) 100% Merlot
€ 5,00 \ € 19,00**

Acqua e soft drink

Pejo naturale o frizzante da 0,75L € 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

Le Tartare

**Tartare di manzo biologico servita alla classica maniera, 6 salse a parte, uovo in camicia e panbrioche fatto in casa
L' originale dal 2017
€ 25,00**

**Tartare di vegetali, pane in cassetta, cipolla fermentata, chutney di rapa, olio al prezzemolo, mayo vegetale alla salsa di soia
€ 18,50**

**Tartare di tonnetto del Mediterraneo, pane in cassetta fatto in casa, funghi fermentati, salsa tonnata ed emulsione di alga kombu
€ 24,50**

**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
€ 24,70**

Salumi e formaggi artigianali

**Selezione di Salumi e formaggi artigianali e biologici
€ 27,00**

Pasta & Co.

pasta fresca all'uovo
fatta in casa

**Maccheroni con fondua di Asiago vecchio
di Malga, mostarda di zucca e Ginepro**
€ 15,90

**Fusilloni al carbone vegetale, trota del
Brenta affumicata in casa, panna delle
alpi, erba cipollina e paprika**
€ 17,70

**Tagliatelle al ragù di ossobuco, mantecate
con burro alle erbe e spezie affumicate**
€ 15,80

Bigoli all'anatra
Piatto della tradizione veneta
€ 15,60

**Spätzle di grano saraceno e curcuma,
crema di funghi, pesto di prezzemolo e
ricotta affumicata**
€ 15,50

**Gnocchi di patate e mais, crema di rapa
rossa, nocciole tostate, fichi secchi e
fondua di gorgonzola**
€ 17,00

Scelta vegetale

piatto unico

**Farinata di ceci, insalata russa con
maionese veg e zaatar
€ 15,00**

**Polpette di lenticchie, cavolo nero
ripassato al peperoncino e maionese
vegetale ai pomodori secchi
€ 15,60**

**Terrina di rape e patate all'origano
gratinata al sesamo, hummus di ceci al
miso e pesto di noci
€ 15,50**

**Crema di fave, radicchio brasato, sorgo
croccante e aneto
€ 15,80**

a tutta verdura

**Patate al forno
€ 5,50**

**Verza arrostita, salsa di pomodoro,
Parmigiano 24 mesi e olio al prezzemolo
€ 8,60**

**Zucca arrostita, gel di limone e zenzero e
cumino
€ 8,70**

**Bieta e patate al prezzemolo con salsa
agrodolce e sesamo
€ 8,90**

**Sedano rapa arrostito, spinacino e salsa
al cocco e curry
€ 8,80**

**Purè di cavolfiore, radicchio brasato e
rafano fresco
€ 9,00**

**Purè di carota allo zenzero, radicchio
tardivo fresco e caramello al miso
€ 8,80**

Carne

solo carne biologica
selezionata

**Le Polpette della zia ILA al sugo, verza
arrostita e Parmigiano 24 mesi**
€ 22,50

**Costine di maiale laccate alla soia, bieta
arrostita al sesamo e salsa agrodolce**
€ 22,80

**Coscia di Pollo arrostita con sedano rapa,
spinacino e salsa al cocco e curry**
€ 22,70

**Coppa di maiale brasata, purè di carota
allo zenzero, radicchio tardivo fresco e
caramello al miso**
€ 23,50

Pesce

**Cotoletta di tonnetto del Mediterraneo,
zucca arrostita, gel di limone e zenzero,
cumino**
€ 24,90

**Filetto di trota del Brenta mi-cuit, purè di
cavolfiore, radicchio brasato, rafano e olio
all'acciuga e peperoncino**
€ 24,90

Dessert

fatti a mano

TIRAMISU'
con savoiardi fatti in casa
L'originale dal 2017
€ 8,00

**Crema cotta in vaso all'arancia e vaniglia
con passion fruit fresco**
€ 8,20

**Paris-brest, panna montata, gelato fatto
in casa al mou e nocciolata**
€ 8,30

**Brownies all'olio e noci, sorbetto alla
banana, scaglie di cocco tostato e
burro d'arachidi**
€ 8,00



**Pera al Merlot di Fermenteria,
sorbetto al cioccolato e sbrisolona
alle mandorle**
€ 9,00



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