

MENU

* RAVIOLI

D'ispirazione cinese, con il meglio della materia prima locale e non solo, rielaborati in chiave migrante, e cotti a mo' di gyoza. La farina è quella bio tipo 0 del Mulino di Stefano Pransani, a Sogliano sul Rubicone (FC).
Consigliamo caldamente la condivisione !

CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 7€ - 8 pz 11€

carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero.

VEGGIE

5 pz 7€ - 8 pz 11€

tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. ¹⁻⁷

ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone. ²

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Furmai semi-stagionato di Vacca Bianca Modenese (az.agricola Rosola), menta fresca. ⁴

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

i ravioli tipici di Shanghai ma in versione vegana!
Con melanzane, riso glutinoso e mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino (CT) ¹

AUTUNNO

4 pz 9€ - 6 pz 13€

E' arrivata quella stagione dell'anno...
Zucca violina cotta al forno con olio di sesamo tostato, salsiccia di mora romagnola di Macelleria Zivieri, gomasio di sesamo. ³

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, senza etichette etniche : migranti.
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo, la cuciniamo e la rendiamo unica nel suo genere!

BIBIMBAP VEGETARIANO

E' il riso mescolato per eccellenza per la cucina coreana. Noi la proponiamo con l'uovo bio cotto a bassa temperatura di az. Cerutti, verdure varie tra crude, cotte e sott'aceto, salsa gochujang (piccantina), salsa teriyaki e duqqah ¹⁻³⁻⁵ 13

MELANZANE ALLA SICHUANESE E TOFU FRITTO

fette di melanzane viola piccantine, tofu bio rosolato, rayu di arachidi, verdure varie tra crude, sott'aceto e cotte, riso. ¹⁻³ 14

KOROKKE DI SARDEGNA

crocchette di patate gialle a mo' di Sardegna nel cuore: con formaggio Furmai di vacca bianca e menta. Servito con alghe nori, riso, verdure e salsa Thai dolce-piccante. ⁵⁻⁴ 14.5

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE

sovracosce di pollo disossato, allevato a terra della Macelleria Agnoletto & Bignami, marinato alle 5 spezie e leggermente caramellato, accompagnati da salsa stile thai dolce piccante. Servito con riso e verdure del giorno. 14.5

BUNCHA HANOI

D'ispirazione nord-vietnamita : polpette di carne di mora romagnola di Macelleria Zivieri e fette di pancetta marinate , servite con vermicelli di riso, lattuga, menta, e brodo caldo nước chấm con fettine di pesca ⁶ 16.5

&

CIOTOLA DI RISO 3.5

riso Apollo dell'az.agricola Falasco con spolverata di gomasio. ³

CONTORNO 5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori ³

ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e katsuobushi (tonnetto essiccato) ⁶

DOLCI FATTI IN CASA

FLAN AL COCCO

è il classico flan francese (tipo il bolognesissimo fiordilatte) ma all'antilliana : ci abbiamo aggiunto scaglie e latte di cocco, oltre alle uova bio di az.agricola Cerutti. Servito con salsa di susine. ⁵⁻⁴ 6.5

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna cotta di Le Mucche di Guglielmo con succo di bergamotto, con caramello salato homemade e crumble di sesamo. ⁴⁻³ 6

Servizio 2€