

# MENU

## \* RAVIOLI

D'ispirazione cinese, con il meglio della materia prima locale, rielaborati in chiave migrante, e cotti a mo' di gyoza.  
Consigliamo caldamente la condivisione !

### CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 6.9 € - 8 pz 10.5 €

farina bio 0, carne di mora romagnola di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero.

### VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10.5 €

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. <sup>1-7</sup>

### ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero,<sup>2</sup> zest di limone.

### LA VIE EN ROSE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, carne di manzo del Consorzio La Granda, cavolo, cipollotto, zenzero, infusione di boccioli di rosa dell'Iran.

### SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, patate gialle, formaggio gabbianello stagionato di az.agricola Lama Grande, menta fresca. <sup>4</sup>

### WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico, cavolo, cipollotto, zenzero.  
Servito con salsa piccante di White Maus. <sup>2-3</sup>

# \* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, nati dalla fantasia di Ling.  
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo, la cuciniamo e la rendiamo unica nel suo genere!  
NB : altamente rotanti

## HUMMUS DI AZUKI BIO

azuki bio con tahina a mo' di hummus ma servito caldo, con scamorza di Lama Grande, verdure, riso e aceto balsamico di Acetaia Giusti. <sup>3-4</sup> 12.5

## 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 <sup>1-3-5</sup> 13

## KOFTE DI MELANZANE E TOFU

ispirate alla cucina palestinese ma con il twist in più del tofu bio, sono polpette vegetariane gustose ma leggere, ricche di spezie e al profumo di menta. Servite con riso, verdure, salsa sriracha piccantina e yogurt greco. <sup>3-5</sup> 13.5

## 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 al bergamotto. Servito con riso e verdure del giorno. 14

## COPPA DI MORA ALLA PEKING STYLE

coppa di mora di Macelleria Zivieri tagliata a striscioline, cotta con salsa di soia e saba di Acetaia Giusti. Servita con salsa teriyaki allo zenzero homemade, riso e verdure. <sup>3</sup> 15

&

## CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. <sup>3</sup> 3.5  
Chiedici il gusto del giorno!

## ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e funghi shiitake (az agricola Il Castagnolo) 5

## DOLCI FATTI IN CASA

### PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna cotta di Le Mucche di Guglielmo, servita con crumble di sesamo e caramello salato al sale di Cervia <sup>3-4</sup> 5.5

### FLAN AL COCCO

è il classico flan francese ( tipo il bolognesissimo fiordilatte) ma all'antilliana : ci abbiamo aggiunto scaglie e latte di <sup>4-5</sup> 6  
cocco, oltre alle uova bio di az.agricola Cerutti. Servito con salsa di mele e zenzero.

Servizio 1.8€