

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 Bassini (Anzola dell'Emilia, Bo)
Consigliamo caldamente la condivisione ! Per allergie chiedete info al ns team.

CLASSICO DEI CLASSICI 2-6-7

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE DIVERSO 1-2-7

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di carote, porri, tofu e nocciole delle Langhe



ADRIATICO 2-6

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

SARDEGNA NEL CUORE 4-2

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Gabbianello semi-stagionato di Vacca pezzata rossa (az. Lama Grande), menta fresca.



BOLOGNA 1-2-7

4 pz 9€ - 6 pz 13€

per la nostra città : pollo nostrano di Macelleria Agnoletto, zucchine chiare, mandorle bio sicule.

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE 1-2-7

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Ravioli con un ripieno di melanzane, riso glutinoso e mandorle bio Sorelle di Pino. Serviti con una salsa alle arachidi.



Tutti i ravioli sono accompagnati da una ciotolina di salsa di soia, aceto di mele dell'Acetaia modenese Giusti, zenzero, cipollotto.

PER ALLERGIE : Tutti i ravioli contengono glutine essendo la pasta di frumento. Nella nostra cucina facciamo costante uso di sesamo e salsa di soia con glutine, per qualsiasi allergia vi preghiamo di avvertire il nostro team.



PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, senza etichette etniche : migranti.
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo e la rendiamo unica nel suo genere! Siccome tutto è fatto sul momento, può succedere che ci voglia un po' d'attesa.



BIBIMBAP VEGETARIANO 1-2 - 3-5 -8

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 duqqaq

14.5

KOFTE SICILY STYLE 1-2 -3-4-5-8

polpettine di melanzane e cous cous con sopra pesto alla trapanese (pomodorini e mandorle bio sicule Az. Sorelle di Pino), chimichurri, servite con riso e verdure.

15

PAD THAI CON GUANCIALE 1-2-7-6-8 -9

da un viaggio in Thailandia, ecco la nostra versione: sono noodles di riso, guanciale stagionato di mora romagnola (Zivieri), con tofu bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.

16

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE 2-3-7-8

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.

15

CALAMARI NOODLE SALAD 6-9-1

Da un viaggio di Ling in Cambogia lo scorso Natale è nato questo piatto iper estivo : calamari saltati con burro, noodle di riso, insalata foglia di quercia , pesca, mandorle bio sicule, salsa nuova mam, menta.

17

&



CIOTOLA DI RISO 3 3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con spolverata di gomasio alle erbe aromatiche

CONTORNO 3-8 5

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

ZUPPA DI MISO 7-2 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi shiitake di Tuttofunghi.

Servizio 2.5€

LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1: frutta a guscio e derivati

2: glutine

3: sesamo

4: latte e derivati

5: uova e derivati

6: crostacei e derivati

7: soia e derivati

9: pesce e derivati.

8: sedano

Gentilissim*, nella nostra piccola cucina facciamo uso degli allergeni sopra indicati.

Non possiamo pertanto escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.

Per qualsiasi informazione, potete rivolgervi al nostro personale. Grazie mille!