

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 7

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE DIVERSO 1-7

4 pz 7€ - 6 pz 10€

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



ADRIATICO 2

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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



SARDEGNA NEL CUORE 4

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 (caseificio Rosola), menta fresca.

RADICCHIO 1

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ode al radicchio precoce! Con riso glutinoso e mandorle bio sicule di Sorelle di Pino. Sopra, chutney di mele.



WONTON IN SALSA PICCANTE 2-73

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa di Pescheria Brunelli), cavolo, zenzero e cipollotto. Sopra, salsa piccante non piccantissima di White Maus.



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.



KÖFTE DI MELANZANE ¹⁻³⁻⁵

polpette di melanzane al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, salsa di pere, salsa chimichurri, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki e verdure.

14.5

BIBIMBAP VEGETARIANO ¹⁻³⁻⁵

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

14.5

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE ³⁻⁷

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

PAD THAI CON GUANCIALE ¹⁻⁷⁻⁶

il mitico Pad Thai ma in chiave "local" con guanciale stagionato di mora romagnola (Fattoria Zavoli) : sono noodles di riso, con tofu bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.

16

BÚN CHẢ HANOI ³⁻⁷⁻⁶

Piatto nato dopo un viaggio di Ling in Vietnam. Polpette di carne di suino Zivieri e fette di pancetta marinate, servite con vermicelli di riso, verdure, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela.

16.5



&

CIOTOLA DI RISO ³ 3.5

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

CONTORNO ³ 5

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

ZUPPA DI MISO ⁷ 5

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

Servizio 2.5€

DOLCI FATTI IN CASA

FLAN AL COCCO

4-5

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 mele e zenzero

6.5

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

3-4

un classico di Ling con succo di bergamotto bio, crumble di sesamo, caramello
salato

6.5

CRÈME BRÛLÉE AL LAPSANG

4-5

Da una ricetta della mamma di Leana, noi l'abbiamo rivisitata aggiungendo in
infusione le foglie del tè nero Lapsang Souchong, con sentori affumicati.

7.5

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio e derivati ; 3: sesamo;4: latte e derivati ;5: uova e derivati; 7: soia e derivati;
2:crostacei; 6: pesce e derivati.