

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

LA VIE EN ROSE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

E' un modo di vivere la vita. Con carne di manzo del Consorzio La Granda (Macelleria Zivieri), cavolo, cipollotto, zenzero, infusione di boccioli di rosa bio dell'Iran della Ca' dei Fiori, a forma di rosa!

BOLOGNA D'ESTATE

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

Dedicato alla nostra città! Con pollo nostrano (Macelleria Zivieri), zucchine e sopra mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino (CT). Servito con un tè freddo marocchino, eh sì.

A forma esagonale che rimanda alle mura della città.

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

* 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

KOFTE DI MELANZANE & CHIMICHURRI

polpette vegetariane al profumo di Medio-Oriente, servite in una bowl di riso, con verdure varie, salsa teriyaki, mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino, salsa chimichurri e chutney di susine. ¹⁻⁵ 14

TOFU FRITTO & CURRY

Fette di tofu bio, za'atar, con un curry vegetariano al profumo di cocco e lemongrass, nocciole delle Langhe e alghe nori. Servito con riso e verdure. ¹⁻³ 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

TIRAMISU' ALLA LING'S

crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha di Obubu Tea Gardens (Kyoto), e sake nippon-francese di Wakaze France. 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