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 — 5 pz 7.5 € - 8 pz 12 €

carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero. [7]

VEGGIE — 4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, tofu e nocciole delle Langhe. [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 €

Raviolo primaverile : con riso glutinoso thai, melanzane viola, mandorle bio sicule di az. Sorelle di Pino, e salsa di arachidi. [1]

BOLOGNA — 4 pz 8 € - 6 pz 12€

Raviolo dedicato alla nostra citta, di forma esagonale, con pollo nostrano Zivieri, zucchine e mandorle bio sicule di Sorelle di Pino. [1-7]

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 allergie 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

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 gochujiang (piccante), salsa teriyaki e duqqah con nocciole delle Langhe [1-3-5-7] — 13.5

LE 3 FORME DELLA MELANZANA

melanzane alla Sichuanese (piccantine), kofte di melanzane al profumo di Medio-Oriente con yogurt greco alla menta, jeow mak keua ovvero salsa di melanzane alla laotiana. Con riso e verdurine varie. [3-4-5-6-7] — *15*

PAD THAI CON GUANCIALE

Di ritorno da un viaggio in Thailandia, Ling non poteva non proporvi questo piatto: sono noodles di riso, con tofu bio, funghi champignon freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime, con l'aggiunta del guanciale stagionato di mora romagnola di Zivieri. [1-3-6-7] — 16.5

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. [3-7] — 15

BUNCHA HANOI

Piatto di ispirazione nord vietnamita: polpette di carne di suino semibrado di Macelleria Zivieri e fette di pancetta, servite con noodles di riso, menta, brodo caldo nuoc mam e fettine di pesca. [5-6-7-3] — 16.5

&

CIOTOLA DI RISO — 3.5

riso Apollo dell'az.agr. Falasco con spolverata di gomasio. [3]

CONTORNO — 5

mix di verdurine 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 verdurine, menta, tofu bio e funghi champignon. [7]

Servizio 2€

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU' ALLA LING'S

Con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha della piantagione Obubu di Kyoto, sake nippo-francese di Wakaze France [4-5] — 6.5

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 alle albicocche [4-5] — 6.5

GHIACCIOLO

al tè nero Qimen (Anhui, Cina), latte di cocco bio e 5 spezie. — 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.

BIRRE ARTIGIANALI

Le birre che abbiamo selezionato provengono solo da piccoli birrifici artigianali, realtà piccole, indipendenti, che fanno però grandi birre, molte premiatissime nazionalmente e/o internazionalmente.

BIRRA BLANCHE LATTE+ 0,33

La "Latte più" del Birrificio Retorto (Podenzano, PC) è una birretta di facile bevuta, ispirata alle birre Blanche belghe. Vi sono sentori di coriandolo, buccia d'arancia e pompelmo. Definita "birra imperdibile" sulla guida delle birre d'Italia Slowfood 2021. Alc.vol. 4,8%. 5.5

BIRRA BIONDA 0,5

Birra bionda PILS del birrificio tedesco Schlossbrauerei Au Hallertau, costituita da un selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e il miglior malto del Pilsner. Sentori floreali e note erbacee. E' la classica birra su cui non puoi sbagliare. Alc.vol.4,9%. 6.5

BIRRA WEISSE 0,5

Birra WEISSE del localissimo birrificio Fermenti Sociali a Valsamoggia.
Birra di frumento, aromatica e acidula. Soggetta a stagionalità – con un caratteristico aroma di banana e frutta. Alc. 5,5% vol. 6.5

BIRRA AMBRATA NON AMBRATA 0,33

La "MYBO" è la Germania vista dal Birrificio Bellazzi (San Lazzaro-Bologna), con malti tipici del Centro Europa. Birra ambrata e maltata con note di frutta secca e cereali. Amaro medio-giusto. Alc.vol. 6% 6

BIRRA IPA SPACEMAN 0,33

La "Spaceman" del microbirrificio Brewfist (Codogno, Lodi) è una birra di un bel colore dorato carico, amara, secca al palato ma molto aromatica, costruita con un uso generoso dei luppoli americani, con sentori di agrume e frutta tropicale. Alc.vol. 7%. 6.5

BIRRA TRIPLE 0,5

Birra oro antico con sentori mielosi e maltati, dal gusto internazionale (d'ispirazione belga) ma decisamente locale - dal birrificio Manifatture Birra Bologna, zona Borgo Panigale.
Alc.vol. 7.7 % 9.5