

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 2-7

5 pz 7.5 € - 8 pz 12 €

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

VEGGIE 1- 2-7

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine, tofu bio e nocciole delle Langhe



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 Furmai di Bianca Modenese (Caseificio Rosola), menta fresca.

ADRIATICO 2-6

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

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

WONTON IN SALSA PICCANTE 2-3-6-7

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa Brunelli) con una salsa piccantina ma non troppo di White Mausù.

AZUKI & CURRY 2-3

4 pz 10 € - 6 pz 15 €

Ravioli con ripieno di azuki bio, in una crema al latte di cocco e curry, gomasio di sesamo.



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 : migranti.

Cambiano in base alla disponibilità della materia prima, alla stagionalità o semplicemente alla fantasia della nostra cucina!

BIBIMBAP VEGETARIANO 1- 2-3-5-7-8

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 (piccante),
salsa teriyaki e duqqah con nocciole delle Langhe 14.5

CURRY VEGETARIANO [4-1-2-3-7-8]

Un curry di tante verdure, tante spezie, con latte di cocco, nocciole delle
Langhe, yogurt greco di Guglielmo, sommacco. Servito con riso e
verdurine. 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 (macelleria Zivieri), con tofu bio, funghi cardoncelli,
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

BUNCHA HANOI 1-6-7-8-9

da un viaggio di Ling in Vietnam è nato questo piatto : polpette di suino e
fette di pancetta (Macelleria Zivieri), servite con vermicelli di riso,
lattuga, menta, e brodo caldo nuoc mam con pesche. 17.5

E/O

CIOTOLA DI RISO [3]

3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con za'atar

CONTORNO [3]

5

mix di verdure tra
calde, sott'aceto e
crude con za'atar

ZUPPA DI MISO 2-7

5

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

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!