

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 e nocciole delle Langhe



ADRIATICO 2-6

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

gamberi rosa 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.

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.

SETTEMBRE

1- 2- 7

4 pz 10 € - 6 pz 15 €

Ravioli con un ripieno di zucca violina, funghi shiitake freschi e nocciole delle Langhe. Sopra Saba e Ito togarashi (filamenti di peperoncino non piccantissimo)



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!

KOFTE DI MELANZANE 1- 2-3-7-8

polpette di melanzane e couscous al profumo di Medio-Oriente, salsa trapanese (pomodoro, mandorle), chimichurri, riso e verdure

14.5



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

Un curry di tante verdure, tante spezie, con latte di cocco, nocciole delle Langhe, scaglie di cocco e sommacco. Servito con riso e verdure.

15

PAD THAI VEGETARIANO [1-2-5-7-6-8-9]

da un viaggio in Thailandia, ecco la nostra versione: sono noodles di riso, uovo bio az. Cerutti, con tofu bio, funghi 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 1-2-7-8-9

Da un viaggio di Ling in Cambogia è nato questo piatto decisamente estivo : calamari di pescheria Brunelli, noodles di riso, pesche , mandorle, insalatina, peperone verde e una salsa agrodolce nuoc mam.

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€