

MENU

* RAVIOLI

D'ispirazione cinese, con il meglio della materia prima locale, rielaborati in chiave migrante, e cotti a mo' di gyoza.

Consigliamo caldamente la condivisione !

CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 7€ - 8 pz 11€

farina bio 0, carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero.

VEGGIE

5 pz 7€ - 8 pz 11€

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. ¹⁻⁷

ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Tinarelli (Mercato delle Erbe), cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone. ²

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

farina bio 0, patate gialle, formaggio Furmai di Bianca Modenese semi-stagionato di az.agricola Rosola, menta fresca. ⁴

LA VIE EN ROSE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

farina bio 0, carne di manzo del Consorzio La Granda, cavolo, cipollotto, zenzero, infusione di boccioli di rosa dell'Iran della Ca' dei Fiori.

INVERNO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

farina bio 0, guanciale stagionato di mora (Macelleria Zivieri), funghi champignon bio, riso glutinoso thai

* 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 RADICCHIO & ALGHE NORI

polpette vegetariane al profumo di Medio-Oriente, servite in una bowl di riso, con verdure varie, alghe nori, ito togarashi (peperoncino a filetti), salsa teriyaki e yogurt colato alla greca di az.agr.Rosola. ⁴⁻⁵ 14

WONTON IN BRODO

Wonton con ripieno di carne di suino semibrado e gamberi ² dell'Adriatico, in un brodo di pollo che sa d'Oriente: anice stellato, cannella, cardamomo, menta. 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

Di ritorno da un viaggio in Vietnam non potevamo non proporre questo piatto! Polpette di carne di mora romagnola di Macelleria Zivieri e fette di pancetta marinate, servite con vermicelli di riso, lattuga, menta, e brodo caldo nuoc cham. ⁶ 16.5

&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco con spolverata di gomasio. ³ 3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e funghi shiitake 5

DOLCI FATTI IN CASA

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 di mele e ribes ⁴⁻⁵ 6

BAVARESE AL KUKICHA

nonostante il nome è un dolce d'origine francese. Noi l'abbiamo rivisitato con il tè giapponese Kukicha, base di sbrisolona con farina integrale az.Cerutti, e salsa di pere Williams. ¹⁻⁴⁻⁵ 6.5