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 Gabbianello (Az. Lama Grande), 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 Mausu.

SUL MEKONG 2-6-9

4 pz 12 € - 6 pz 18 €



dopo tanti viaggi nel Sud-Est asiatico, questa è la dedica di Ling al suo fiume : calamari e gamberi rosa di pescheria Brunelli, porri, con salsa al latte di cocco e basilico.



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

KOFTE DI MELANZANE [1-3-5-7-2]

Polpette di melanzane e cous cous al profumo di Medio oriente con pomodori secchi, ito togarashi, yogurt greco, chimichurri, mandorle bio, riso e verdurine — 14.5

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 di mora romagnola (macelleria Zivieri), con tofu bio, funghi cardoncelli, 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

BÚN CHẢ HANOI 3-6-7-8-9

Da un viaggio in Vietnam : polpette di suino e fette di pancetta marinate (Macelleria Zivieri), servite con vermicelli di riso, menta, e brodo caldo nuoc mam con mele. — 17.5

E/O

CIOTOLA DI RISO [3] — 3.5

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

CONTORNO [3] — 5

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

ZUPPA DI MISO 2-7 — 5

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

Servizio 2.5€

DOLCI

FLAN AL COCCO 2-4-5

Un nostro classico : con uova bio az Cerutti, latte di cocco e scaglie di cocco. Servito con una salsa di mele e cannella. 6.5

CRÈME BRÛLEE ALL'OOLONG 4-5

Da una ricetta della mamma di Léana, noi l'abbiamo rivisitata mettendo in infusione il tè Shuixian Oolong del Fujian, leggermente torrefatto. 7.5

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.
Qualora tu soffrissi di qualche allergia o intolleranza, contatta al momento della comanda il nostro personale di sala per avere informazioni sugli allergeni presenti nei ns piatti , MA essendo la nostra cucina molto piccola non possiamo escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.
Per qualsiasi informazione, potete rivolgervi al nostro personale. Grazie mille!

* Al fine di mantenere le proprietà organolettiche intatte e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP, tali prodotti e loro ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura in negativo.