

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 6.9 € - 8 pz 10 €

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

VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10 €

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

ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.50 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero,² zest di limone.

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

farina bio 0, riso glutinoso thai, melanzane, menta, mandorle.

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, patate gialle, formaggio gabbianello ₄ stagionato di az.agricola Lama Grande, menta fresca.

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico, cavolo, cipollotto, zenzero.

Servito con salsa piccante di White Maus. ²⁻³

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, nati dalla fantasia di Ling.
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo, la cuciniamo e la rendiamo unica nel suo genere!
NB : altamente rotanti

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

KÖFTE DI MELANZANE

polpette di melanzane e tofu con mandorle e menta. Servito con salsa susine,
salsa chimichurri, riso e verdure. ¹⁻⁵ 13

NOCCIOLE CURRY RICE

curry fatto da noi con taante verdure, spezie profumate, latte di cocco bio,
servito con nocciole delle Langhe, salsina alle arachidi piccantina, riso e
verdure. ³⁻¹ 13.5

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 al bergamotto. Servito con riso e verdure del giorno. 14

COPPA DI MORA BRASATA

coppa di mora di macelleria Zivieri, cotta con salsa di soia, zenzero e
sangiovese. Servito con riso (az.agricola Falasco), verdure del giorno e salsa
ponzu homemade. 15

&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. 3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con
verdure, tofu bio, alghe nori 5

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna cotta di Le Mucche di Guglielmo, 6
servita con crumble di sesamo e
caramello salato homemade ⁴⁻³

FLAN AL COCCO

è il classico flan francese (tipo il 6
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 pesche. ⁴⁻⁵