

# 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 10.5 €

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

### VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10.5 €

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. <sup>1-7</sup>

### ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

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

### LA VIE EN ROSE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

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

### SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, patate gialle, formaggi ginestrino e caciofiore di di az.agricola Lama Grande, menta fresca. <sup>4</sup>

### WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico, cavolo, cipollotto, zenzero. Servito con salsa piccante di White Maus. <sup>2-3</sup>

## \* PIATTI MIGRANTI

Piatti "fusion" (diciamo così) liberi da etichette etniche, 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!

**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<sup>1-3</sup>

13

**WONTON IN BRODO DI GALLINA**

Wonton con ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi di Pescheria Brunelli, in brodo di gallina Zivieri, zenzero e anice stellato.

13.5

**NOCCIOLE CURRY RICE**  
simile al peanut curry rice ma con le splendide nocciole delle Langhe dell'az. agricola Silvia Martini. E' un curry vegetariano cotto con latte di cocco, servito con riso, rayu di arachidi di White Mausu (piccantino), verdure.<sup>3-1</sup>

13

**BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE**

sovracosce di pollo disossato della Macelleria Agnoletto & Bignami, marinato alle 5 spezie e leggermente caramellato, accompagnati da salsa nuoc mam homemade. Servito con riso (az.agricola Falasco) e verdure del giorno.

13.5

**BOWL DI CARCIOFI ALLA SICHUANESE & TOFU BIO**

Carciofi che saltiamo con pepe del Sichuan e salsa piccante non piccantissima. Servito con tofu bio, riso e verdure varie.<sup>1-5-3</sup>

12

**COPPA DI MORA ALLA PEKING STYLE**

Ricordo di una Pechino offuscata dal tempo: coppa di mora di macelleria Zivieri, cotta con saba di Acetaia Giusti. Servito con riso (az.agricola Falasco), verdure del giorno e salsa teriyaki allo zenzero.

15

## PER ACCOMPAGNARE

**CIOTOLA DI RISO**

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. Chiedici il gusto del giorno!

3.5

**ZUPPA DI MISO**

zuppa di miso artigianale di orzo (az. agricola Kajita Shoten) con verdure, alghe nori, tofu bio e katsuobushi (scaglie di tonno essiccato)

5

## DOLCI FATTI IN CASA

**RISOLATTE AL COCCO**

Risolatte con latte fieno di az. agricola Lama Grande, con cocco, salsa di mele allo zenzero e saba di Acetaia Giusti<sup>4</sup>

5.5

**PANNA COTTA AL BERGAMOTTO**

panna di Le Mucche di Guglielmo al bergamotto, con caramello salato homemade e crumble di sesamo.<sup>4</sup>

5.5