

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 di Stefano Pransani, a Sogliano sul Rubicone (FC).

Consigliamo caldamente la condivisione ! Per allergie chiedete info al ns team.

CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 7€ - 8 pz 11€

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

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

i ravioli tipici di Shanghai ma in versione vegana!

Con melanzane, riso glutinoso e mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino (CT) ¹

ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Furmai semi-stagionato di Vacca Bianca Modenese (az.agricola Rosola), menta fresca. ⁴

VEGGIE DIVERSO

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Sul filone autunnale, proponiamo questi ravioli vegani con un ripieno di patate rosse al forno, carote, fagiolini, tofu.

AUTUNNO

4 pz 9€ - 6 pz 13€

E' arrivata quella stagione dell'anno...

Zucca violina cotta al forno con olio di sesamo tostato, salsiccia di mora romagnola di Macelleria Zivieri, gomasio di sesamo. ³

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, senza etichette etniche : migranti.
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo e la rendiamo unica nel suo genere! Siccome tutto è fatto sul momento, può succedere che ci voglia un po' d'attesa.

SOBA IN BRODO

spaghetti di grano saraceno, brodo miso, uovo bio cotto a bassa temperatura, fette di melanzane al forno, gomasio, salsa di arachidi bio, chili oil. ¹⁻³⁻⁵ 14

OMELETTE AI SHIITAKE - COME UN BÁNH XÉO

uova bio di az.Cerutti, funghi shiitake di az.agricola Il Castagnolo, servito in stile vietnamita con insalata foglia di quercia, salsa di Ottolenghi, menta, lime, salsa nước chấm homemade. 14.5

NOCCIOLE CURRY RICE

Curry vegetariano cotto con taante spezie e latte di cocco. Servito con nocciole, chili oil allo stile cinese, riso e altre verdure. ¹ 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

COPPA DI MORA ALLA PEKING STYLE

Ricordo di una Pechino offuscata dal tempo: strisce di coppa di mora (Macelleria Zivieri), marinate con salsa di soia e olio di sesamo, cotte con saba di Acetaia Giusti. Servito con riso, verdure e e salsina piccantina. ³ 16.5

&

CIOTOLA DI RISO 3.5

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

CONTORNO 5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori ³

ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e katsuobushi (tonnetto essiccato) ⁶

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 susine. ⁵⁻⁴ 6.5

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

Con panna di Le Mucche di Guglielmo, succo di bergamotto bio. Servita con crumble di sesamo e caramello salato homemade. ⁴⁻³ 6

Servizio 2€