

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

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero. ⁷

VEGGIE DIVERSO

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, carote, porro, tofu. ⁷

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



SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Raviolo primaverile : con riso glutinoso thai, melanzane viola, mandorle bio sicule di az. Sorelle di Pino. ¹

BOLOGNA

4 pz 8€ - 6 pz 12€

un raviolo dedicato alla nostra città: con pollo nostrano di Macelleria Zivieri, zucchine chiare e mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino (CT). ¹⁻⁷



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 allergie vi preghiamo di avvertire il nostro team.



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.

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 (piccante), salsa teriyaki e duqah con nocciole delle Langhe ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

13.5

KOFTE DI MELANZANE

polpette di melanzane viola al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, yogurt greco, salsa di fragole, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki. ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷

14.5



PAD THAI CON GUANCIALE

Di ritorno da un viaggio in Thailandia, Ling non poteva non proporvi questo piatto: sono noodles di riso, con tofu bio, funghi champignon freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime, con l'aggiunta del guanciale stagionato di mora romagnola di Zivieri. ¹⁻³⁻⁶⁻⁷

16.5

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. ³⁻⁷

15

BUNCHA HANOI

Piatto di ispirazione nord vietnamita: polpette di carne di suino semibrado di Macelleria Zivieri e fette di pancetta, servite con noodles di riso, menta, brodo caldo nuoc mam e fettine di mela. ⁶⁻⁷⁻³

16.5



&

CIOTOLA DI RISO

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

3.5

CONTORNO

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

5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi champignon. ⁷

5

DOLCI FATTI IN CASA

MASCARPONE ALLA LING'S

mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, crumble di cioccolato, salsa di fragole.⁴⁻⁵ 6,5

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 fragole 4-5 6.5

CRÈME BRÛLÉE AL QIMEN

Dalla ricetta della mamma di Lèana, noi l'abbiamo reinterpretata infondendo il tè
nero cinese Qimen (delle montagne dell'Anhui).⁴⁻⁵ 6.5

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio e derivati ; 3: sesamo;4: latte e derivati ;5: uova e derivati; 7: soia e derivati;
2:crostacei; 6: pesce e derivati.