

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

4 pz 7 € - 6 pz 10 €



Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, tofu e nocciole delle Langhe¹⁻⁷

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 (caseificio Rosola), menta fresca.⁴

INVERNO

4 pz 9 € - 6 pz 13€



che è qui.. con riso glutinoso, funghi shiitake di Tutto Funghi e guanciale stagionato di mora (Fattoria Zavoli), polvere di alghe nori.

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 9 € - 6 pz 13€

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa di Pescheria Brunelli), cavolo, zenzero e cipollotto. Sopra, salsa piccante non piccantissima di White Mausu.





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.

KÖFTE DI MELANZANE

polpette di melanzane al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, salsa di pere, salsa chimichurri, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki e verdurine.³⁻⁵

14.5

ZUCCA & LATTE DI COCCO

Da una ricetta thai, zucca violina e latte di cocco con l'aggiunta dello yogurt greco di Le Mucche di Guglielmo e gomasio di sesamo. Servito con riso e verdurine.⁴

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.³⁻⁷

15

PAD THAI CON GUANCIALE

il mitico Pad Thai ma in chiave "local" con guanciale stagionato di mora romagnola (Fattoria Zavoli) : sono noodles di riso, con tofu bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.¹⁻⁷⁻⁶

16

BÚN CHÀ HANOI

Piatto nato dopo un viaggio di Ling in Vietnam. Polpette di carne di suino Zivieri e fette di pancetta marinata, servite con vermicelli di riso, verdurine, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela.³⁻⁷⁻⁶

16.5



&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agr. Falasco con spolverata di gomasio³

3.5

CONTORNO

mix di verdurine tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori³

5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdurine, menta, tofu bio e funghi shiitake di Tuttofunghi.⁷

5

Servizio 2.5€

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 mele e zenzero. 4-5

6.5

CRÈME BRÛLÉE

classicissimo dolce francese che ricorda altri dolci ma in realtà è unico nel suo genere. Da una ricetta della mamma di Léana, un dolce che ricorda casa sua. Noi l'abbiamo rivisitato mettendo in infusione nel latte il tè cinese semiossidato Oolong Shuixian. 4-5

7.5

TIRAMISU' ALLA LING'S

Con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha della piantagione Obubu di Kyoto, saba di Acetaia Giusti. 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.