

# 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. <sup>7</sup>

### VEGGIE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €



Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, tofu e nocciole delle Langhe <sup>1-7</sup>

### ADRIATICO

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

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

### 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.<sup>4</sup>

### AUTUNNO

4 pz 10 € - 6 pz 15 €



che è qui.. con zucca violina di az. Tonelli, nocciole delle Langhe, saba e ito togarashi <sup>1</sup>

### 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.



## CURRY VEGETARIANO CON YOGURT

Curry giallo con tante verdure, yogurt greco di Le Mucche di Guglielmo, salsa rayū alle arachidi, altre verdurine. Servito con riso. <sup>1-3-4-7</sup>

14.5

## 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. <sup>3-5</sup>

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. <sup>3-7</sup>

15

## PAD THAI CON GUANCIALE

da un viaggio in Thailandia è venuto fuori questo piatto: noodles di riso con tofu bio, guanciale stagionato di Zivieri, cardoncelli freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. <sup>1-3-6-7</sup>

16.5

## 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. <sup>3-7-6</sup>

16.5

&



## CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agr. Falasco con spolverata di gomasio <sup>3</sup>

3.5

## CONTORNO

mix di verdurine tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori <sup>3</sup>

5

## ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdurine, menta, tofu bio e funghi cardoncelli di Tuttofunghi. <sup>7</sup>

5