

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 € - 8 pz 9 €

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

VEGGIE

5 pz 6 € - 8 pz 9 €

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. ¹⁻⁷

ADRIATICO

4 pz 6 € - 6 pz 9 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° della pescheria del Mercato delle Erbe, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone.

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico della pescheria del Mercato delle Erbe, cavolo, cipollotto, zenzero. Servito con salsa piccante di White Mausu.

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, patate gialle, primosale e pecorino di az.agricola Salvatore Cottu, menta fresca.

BOLOGNA D'ESTATE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, sovracosce pollo nostrano Zivieri, zucchine, cipollotto, zenzero, tè al gelsomino. Servito con un bicchierino di tè al gelsomino infuso a freddo

Tutti i ravioli sono accompagnati da una ciotolina di salsa di soia dell'azienda agricola giapponese Kajita Shoten, aceto di mele bio dell'Acetaia Giusti, zenzero, cipollotto.

* 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!

BOWL DI ZUCCA & UOVO IN CBT

L'autunno è decisamente arrivato, perciò abbiamo pensato ad una bowl con la dolcissima zucca delica, abbinata al duqqah, uovo bio cotto a bassa temperatura, alghe nori e salsa teriyaki homemade.¹⁻⁵⁻⁶

12

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

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.³⁻¹

13

GUANCIA BRASATA

guancia di scottona (Macelleria Agnoletto & Bignami) cotta lentamente in sangiovese e salsa di soia, con la sua salsa abbinata alla saba di Acetaia Giusti. Servita con riso e verdure.

16

MELANZANE VIOLA ALLA SICHUANESE CON TOFU BIO & SHIITAKE

bowl di melanzane viola leggermente piccantine, tofu bio, shiitake, verdure cotte e crude, su letto di riso.¹⁻³⁻⁷

12

PER ACCOMPAGNARE

CIOTOLA DI RISO

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

3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso di orzo biologico con verdure, funghi shiitake e tofu.

5

DOLCI FATTI IN CASA

RISOLATTE

risolatte cotto con riso originario dell'azienda agr. Falasco, salsa di susine e saba dell'acetaia Giusti.⁴

5

CLAFOUTIS ALLE SUSINE

è una ricetta della nonna di Erik, che amava cucinare e sfornare dolci. Ai suoi tempi si usava utilizzare le mirabelle che abbondavano nel nord della Francia, piantate dov'erano i buchi delle bombe. Noi lo proponiamo con le susine settembrine!⁴⁻⁵

6

BIRRE ARTIGIANALI

Le birre che abbiamo selezionato provengono solo da piccoli birrifici artigianali, realtà piccole, indipendenti, che fanno però grandi birre, molte premiatissime nazionalmente e/o internazionalmente.

BIRRA BLANCHE LATTE+ 0,33

La "Latte più" del Birrificio Retorto (Podenzano, PC) è una birretta di facile bevuta, ispirata alle birre Blanche belghe. Vi sono sentori di coriandolo, buccia d'arancia e pompelmo. Definita "birra imperdibile" sulla guida delle birre d'Italia Slowfood 2021. Alc.vol. 4,8%. 5,5

BIRRA BLANCHE NOISE 0,33

Sempre una Blanche ma all'italiana. Del birrificio torinese Edit brewing, è una birra chiara e opalescente, con note di camomilla, scorze di mandarino e pepe del Bengala usati in bollitura. Alc.vol. 4,5%. 5,5

BIRRA AMBRATA NON AMBRATA 0,33

La "MYBO" è la Germania vista dal Birrificio Bellazzi (San Lazzaro-Bologna), con malti tipici del Centro Europa. Birra ambrata e maltata con note di frutta secca e cereali. Amaro medio-giusto. Alc.vol. 6% 6

BIRRA IPA 0,33

American Hype del Birrificio Lariano (Sirone, LC), alc.vol. 6,8%. Birra dal colore dorato e squillante, ad alta fermentazione. Sentori di frutta tropicale (mango, ananas) e freschezza del pompelmo. 6

BIRRA IPA SPACEMAN 0,33

La "Spaceman" del microbirrificio Brewfist (Codogno, Lodi) è una birra di un bel colore dorato carico, amara, secca al palato ma molto aromatica, costruita con un uso generoso dei luppoli americani, con sentori di agrume e frutta tropicale. Alc.vol. 7%. 6

BIRRA BIONDA 0,5

Birra bionda PILS del birrificio tedesco Schlossbrauerei Au Hallertau, costituita da un selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e il miglior malto del Pilsner. Sentori floreali e note erbacee. E' la classica birra su cui non puoi sbagliare. Alc.vol.4,9%. 5,5

BIRRA WEISSE 0,5

Birra WEISSE sempre del birrificio tedesco Au Hallertau. Fruttato e mielato al naso, con sentore di spezie e di cereali. Alc.vol.5.3%. 5,5

VINI ARTIGIANALI

Vini esclusivamente di piccolo produttori che hanno fatto del vino la loro vita. Vini autentici, spontanei, che crediamo siano perfetti per i nostri piatti.

LEVANTE 90 - BOLLA

Vino frizzante rifermentato in bottiglia, con bollicine fini e persistenti, di un bel giallo paglierino velato e brioso con fragranze di campi in fiore e agrumi dolci

Produttore: Podere Cipolla (Coviolo, Reggio Emilia).
Uve: Malvasia di Candia
Grado alc. 11.5%

cal bott

5.5 - 21

BIANCO SASSOSOPRA

Vino bianco fermentato con lieviti indigeni, non filtrato. Un bianco acido e sapido, buona piacevolezza di beva. Vini emozionanti da terreni vulcanici.

Produttore: Sassosopra (Frascati, Roma)
Uve: Trebbiano 100%
Grado alc. 11.5%

cal bott

5.5 - 20

LAMBROOSKLYN

E' decisamente la nuova generazione del Lambrusco, da uve raccolte a mano, 3-4 giorni di macerazione sulle bucce, presenta freschezza e acidità di frutti rossi ed erba tagliata, in perfetta armonia.

Produttore: KOI (Valsamoggia, Bologna)
Uve: grasparossa 100%
Grado alc. 11%

cal bott

5 - 20

MIDIA BIANCO

Grillo vinificato con fermentazione spontanea in acciaio, 48 ore di macerazione per un vino che ricorda il mare, il sale e l'Oriente. Vino sapido e agrumato.

Produttore: Midia - La manu (Marsala)
Uve: Grillo 100%
Grado alc. 12%

cal bott

6 - 21

ULTRA - ORANGE WINE

E' un vino macerato sulle bucce e poi affinato in anfore di terracotta. Intenso, fresco, dalle note speziate e di un bel giallo ambrato che ricorda il sole al tramonto di un'estate che sta finendo.

Produttore: La Via del Colle (Bertinoro, FC)
Uve: Albana 100%
Grado alc. 14%

cal bott

6 - 22

TE'

Usiamo solo foglie sfuse di tè di Canton Tea Co., provenienti esclusivamente da piantagioni sostenibili. Il tè viene infuso rigorosamente in acqua naturale, riscaldata alla giusta temperatura (per i tè caldi) per non aggredire le foglie e mai bollita. Per i tè freddi invece lasciamo infondere le foglie a freddo per svariate ore affinché l'acqua assorba tutto il gusto e le proprietà del tè.

TE' FREDDI

GUSTO DEL GIORNO

chiedici il gusto del giorno!

3,5

TE' CALDI

JADE GREEN TIPS CON BOCCIOLI D'IRAN

tè verde dello Zhejiang noto anche come Maojian, colto a mano e arrotolato da maestri del tè, con sentori di nocciola e di prato appena tagliato. Noi lo proponiamo unendolo con i boccioli della Valle di Lalezhar d'Iran.

3,5

PERLE DI GELSOMINO

tè verde della regione dello Yunnan e Guanxi, Cina, arrotolato a mano e aromatizzato a mezzo di infusione naturale con fiori freschi di gelsomino

3,5

GENMAICHA

tè verde giapponese dalle piantagioni di tè di Obubu, prefettura di Wazuka, misto a riso tostato, con sentori di nocciola, alghe nori e torta di riso.

3,5

TRIPLE MINT

Miscela di menta verde (UK), menta piperita (Egitto) e melissa (Bulgaria). Bevanda senza teina che conferisce sensazioni multi-dimensionali e profondità di profumi.

3,5

LAPSANG SOUCHONG

Vero Lapsang Souchong dal villaggio di Tong Mu, Fujian, Cina, dove questo tè nero, il primo di tutti i tè neri, fu inventato nel 1610. E' tuttora realizzato seguendo gli antichi metodi tradizionali: le foglie sono essiccate su braci di legno di pino, conferendo così un sapore affumicato, corposo ma poco tannico.

4,5

CHOCOLATE NOIR

Fusione di tè neri premium dall'Assam (India) e dallo Yunnan (Cina) miscelati con il cioccolato peruviano. Tè decisamente migrante come piace a noi!

3,5

ROOIBOS SELVATICO

Rooibos che cresce spontaneamente nella terra rocciosa e cotta al sole delle Cederberg Mountains, Sudafrica. Ha note di vaniglia e sentori di legno di sandalo. E' come bere un tè nero ma senza teina!

3,5

ALTRE BEVANDE

ACQUA 0.75 LT 2.5

COCA COLA /ZERO 2,5

CAFFE'
rigorosamente artigianale della
Torrefazione Lelli - miscela migrante 1.5

AMARI
biologici e a km0 della Ca' dei Fiori di Lizzano
in Belvedere, sull'Appennino. Potrete
scegliere tra 2 gusti : amaro alle 13 erbe
(decisamente un amaro) o il balsamo di frutti
selvatici se volete un po' di dolcezza a fine
pasto. 3.5

*Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Qualora tu soffrissi di qualche allergia o intolleranza, contatta al momento della comanda i ns ragazzi di sala per avere informazioni sugli allergeni presenti nei ns piatti, cercheremo di venire il più possibile incontro alle tue esigenze.

* ° Al fine di mantenere le proprietà organolettiche intatte e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP, tali prodotti e loro ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura in negativo.

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio; 2: crostacei; 3: sesamo; 4: latte; 5: uova; 6: sesamo; 7: soia . tutti i ravioli contengono glutine essendo la pasta di frumento. Nella nostra cucina facciamo costante uso di sesamo e salsa di soia, quindi non è possibile garantirne la totale assenza.