

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 2-7

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE 1- 2-7

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine, tofu e nocciole delle Langhe



ADRIATICO 2-6

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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



SARDEGNA NEL CUORE 4-2

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Gabbianello semi-stagionato di Vacca pezzata rossa (az. Lama Grande), menta fresca.

WONTON IN SALSA PICCANTE 2-3-6-7

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa Brunelli) con una salsa piccantina ma non troppo di White Mausù.

SHANGHAI SHAOMAI GOJI 1- 2- 7

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Ravioli con un ripieno di melanzane, riso glutinoso, mandorle bio Sorelle di Pino, bacche goji e zenzero. Serviti con una salsa alle arachidi.



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 qualsiasi allergia vi preghiamo di avvertire il nostro team.



*

PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente : migranti.

Cambiano in base alla disponibilità della materia prima, alla stagionalità o semplicemente alla fantasia della nostra cucina!

KOFTE DI MELANZANE 1-2-3-7-8

polpette di melanzane e couscous al profumo di Medio-Oriente, salsa di pesche, chimichurri, mandorle, riso e verdure

14.5



CURRY VEGETARIANO [4-1-2-3-7-8]

Un curry di tante verdure, tante spezie, con latte di cocco, nocciole delle Langhe, scaglie di cocco e sommacco. Servito con riso e verdure.

15

PAD THAI CON GUANCIALE [1-2-7-6-8-9]

da un viaggio in Thailandia, ecco la nostra versione: sono noodles di riso, guanciale stagionato di Macelleria Zivieri, con tofu bio, funghi freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.

16

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE [2-3-7-8]

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.

15

COSTINE DI MAIALE [3-7-8-2]

Un classico che ogni tanto ritorna : costine di maiale di Macelleria Agnoletto, cotte lentamente con sangiovese e salsa di soia, un po' caramellate. Servite con riso, verdure, salsa ponzu al tamarindo.

17

E/O

CIOTOLA DI RISO ^[3]

3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con za'atar

CONTORNO ^[3]

5

mix di verdure tra
calde, sott'aceto e
crude con za'atar

ZUPPA DI MISO ²⁻⁷

5

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

Servizio 2.5€

DOLCI

TARTE TATIN

4-5

Un classico che ritorna : tarta Tatin alle pesche nettarine.

6.5

CRÈME BRÛLÉE AL TE OOLONG

4-5

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 oolong Shuixian, leggermente affumicato.

7.5

LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI

- 1: frutta a guscio e derivati
- 2: glutine
- 3: sesamo
- 4: latte e derivati
- 5: uova e derivati
- 6: crostacei e derivati
- 7: soia e derivati
- 9: pesce e derivati.
- 8: sedano

Gentilissim*, nella nostra piccola cucina facciamo uso degli allergeni sopra indicati.
Non possiamo pertanto escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.
Per qualsiasi informazione, potete rivolgervi al nostro personale. Grazie mille!