

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 di Stefano Pransani, a Sogliano sul Rubicone (FC).

Consigliamo caldamente la condivisione ! Per allergie chiedete info al ns team.

CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 7 € - 8 pz 11 €

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

VEGGIE DIVERSO

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Sul filone autunnale, proponiamo questi ravioli vegani con un ripieno di patate rosse al forno, carote, fagiolini, 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



AUTUNNO 2.0

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

E' arrivata quella stagione dell'anno...

Zucca violina cotta al forno, nocciole delle Langhe di az. agr. Silvia Martini, saba di Acetaia Giusti. ¹⁻³



WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

Ravioli "mare e monti" ovvero con carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, gamberi rosa dell'Adriatico di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero. Il topping: salsa piccante non piccantissima di White Maus. ²⁻³⁻⁷



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, 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.

BOWL DI CARCIOFI ALLA SICHUANESE & TOFU

Cuori di carciofi piccantini, fette di tofu bio, su letto di riso, verdure varie e salsa di arachidi. ¹⁻³⁻⁷

14



KOFTE DI RADICCHIO

polpette con radicchio di ispirazione medio orientale, salsa chimichurri, salsa di pere con cannella, mandorle, salsa teriyaki allo zenzero homemade, servito con riso e verdure e. ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

14



WONTON IN BRODO DI POLLO

Ravioli con ripieno di carne di suino semibrado e gamberi rosa dell'Adriatico in un brodo di pollo profumato alla cannella e anice stellato, servito alla viet con menta, lime e peperoncino. ²⁻⁷

15

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

14.5



CONIGLIO AL LEMONGRASS

Coniglio disossato di Macelleria Agnoletto, cotto con lemongrass e zenzero, servito con salsa nuoc mam, riso e versurine ³⁻⁷⁻⁶

17.5

&

CIOTOLA DI RISO 3.5

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

CONTORNO 5

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

ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e katsuobushi (tonnetto essiccato) ⁶⁻⁷

DOLCI FATTI IN CASA

MOUSSE DI RICOTTA

Con ricotta di Bianca Modenese di Az.agr. Rosola (Zocca), servita con scaglie di cioccolato fondente e salsa di mandarini. ⁵⁻⁴

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 ribes. ⁵⁻⁴

6.5



Servizio 2€

*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 e derivati ; 2: crostacei; 3: sesamo;4: latte e derivati ;5: uova e derivati; 6 : pesce e derivati; 7: soia e derivati.

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.