

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€ - 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, porro, 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



INVERNO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

La nostra idea dell'inverno : riso glutinoso thai, guanciale stagionato di mora romagnola (Macelleria Zivieri), funghi shiitake freschi.



BOLOGNA

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Il raviolo per la ns città secondo la stagione : pollo allevato a terra di Macelleria Agnoletto, cavolo nero, cipollotto, zenzero, e sopra mandorle bio di az.agr. Sorelle di Pino. ¹

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 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.

BIBIMBAP VEGETARIANO

E' il riso mescolato per eccellenza per la cucina coreana. Noi la proponiamo con l'uovo bio cotto a bassa temperatura di az. Cerutti, verdure varie tra crude, cotte e sott'aceto, salsa gochujang (piccante), salsa teriyaki e duqah con nocciole delle Langhe ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 13.5

WONTON IN BRODO

Ravioli con ripieno mare e monti in un brodo di pollo profumato alle spezie, servito con menta e fetta di arancia. ²⁻⁷ 14.5



PAD THAI VEGETARIANO

Di ritorno da un viaggio in Thailandia, non si può non proporre il mitico Pad Thai ma in chiave vegetariana: sono noodles di riso, con tofu bio, uovo bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 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 15

BUNCHA HANOI

Piatto di ispirazione nord vietnamita: polpette di carne di suino semibrado di Macelleria Zivieri e fette di pancetta, servite con noodles di riso, menta, brodo caldo nuoc mam e fettine di pera. ⁶⁻⁷⁻³ 16.5

PIATTO FUORI MENU

Chiedici se c'è qualche proposta fuori menù. Lo facciamo in quantità limitata a seconda della disponibilità e dell'estro della chef.



CIOTOLA DI RISO 3.5
riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con ³ spolverata di gomasio.

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 funghi shiitake ⁷



DOLCI FATTI IN CASA

TARTE TATIN

Un classico!⁴⁻⁵ Con mele gala caramellate su base di pasta brisée e spolverata di cannella.

6.5

CÀ PHÊ TRÚNG ALLA LING'S

ovvero caffè all'uovo vietnamita: noi lo facciamo con il delicato caffè arabica di Torrefazione Lelli , crema di zabaione fatta da noi con passito di uve stramature di az. agr. La Via del Colle e spolverata di cacao perchè non si sa mai. ⁵

6

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. ⁴⁻⁵

7.5

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.