

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 6.9 € - 8 pz 10.5 €

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

VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10.5 €

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

ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero,² zest di limone.

LA VIE EN ROSE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, carne di manzo del Consorzio La Granda, cavolo, cipollotto, zenzero, infusione di boccioli di rosa dell'Iran.

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, patate gialle, formaggio gabbianello stagionato di az.agricola Lama Grande, menta fresca. ⁴

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico, cavolo, cipollotto, zenzero.
Servito con salsa piccante di White Maus. ²⁻³

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, 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!
NB : altamente rotanti

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 (piccantina),
salsa teriyaki e duqqah ¹⁻³⁻⁵ 13

HUMMUS DI AZUKI BIO

azuki bio con tahina a mo' di hummus ma servito caldo, con formaggio⁴
ginestrino semistagionato di Lama Grande, verdure, riso e aceto balsamico di
Acetaia Giusti. Disponibile versione vegana con il tofu bio. 12.5

LE TRE FORME DELLA MELANZANA

ovvero melanzana piccante, babaghanoush e kofte di melanzane con tofu e
menta. Servito con riso e verdure. ³⁻⁵ 14

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 al bergamotto. Servito con riso e verdure del giorno. 14

BOWL DI VITELLO MATCHATO

girello di vitello di Macelleria Agnoletto & Bignami, cotto a bassa
temperatura, con maionese al matcha e vinaigrette al bergamotto. Servito con
riso e insalatina fresca. 16.5

&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. 3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con
verdure, tofu bio, alghe nori e
katsuoibushi. ⁶ 5

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna di Le Mucche di Guglielmo al bergamotto bio, con
caramello salato homemade e crumble di sesamo. ³⁻⁴ 5.5

FLAN AL COCCO

è il classico flan francese (tipo il bolognesissimo fiordilatte)
ma all'antilliana : ci abbiamo aggiunto scaglie e latte di ⁴⁻⁵
cocco, oltre alle uova bio di az.agricola Cerutti. Servito con
salsa di mele e zenzero. 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 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 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 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 WEISSE 0,5

Birra WEISSE del giovanissimo birrificio Hoppebräu, Baviera. Rinfrescante, gustoso, ha note di banana e chiodi di garofano. Alc.vol.5.5%.

5.5

BIRRA TRIPLE 0,5

Birra oro antico con sentori mielosi e maltati, dal gusto internazionale (d'ispirazione belga) ma decisamente locale - dal birrificio Manifatture Birra Bologna, zona Borgo Panigale. Alc.vol. 7.7 %

8.5

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 - 20

CERASUOLO

Un rosato con venature rubino brillante, che sa di frutti rossi e di petali. Morbido e allo stesso tempo secco, con note minerali date dal terreno calcareo e argilloso

Produttore: Tenuta Cerulli Spinozzi (Canzano-TE)
Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%
Grado alc. 14.5%

cal bott
5.5- 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- 22

ROSSO TEMPESTA

E' un rosso rubino brillante, morbido, conviviale, dalle note erbacee, ottenuto da uve di Syrah in purezza. Interamente biologico.

Produttore: La Via del Colle (Bertinoro, FC)
Uve: Syrah 100%
Grado alc. 12.5%

cal bott
6 - 21

PIANGO! BIANCO

E' un Chardonnay raccolto a 500 mt di altitudine nell'Appennino forlivese, a fermentazione naturale e senza aggiunta di solfiti. Minerale, fresco e sapido. Il produttore è Andrea Peradotto che ha ridato vita a vigneti dimenticati valorizzando il territorio.

Produttore: Piandistantino (Tredozio)
Uve: Chardonnay 100%
Grado alc. 12%

24

TE' CALDI

Usiamo solo foglie sfuse di tè di alta qualità, da fornitori di fiducia che conoscono la propria filiera. Il tè viene infuso in acqua microfiltrata, riscaldata alla giusta temperatura per non aggredire le foglie e mai bollita.

Il perchè del bere il tè caldo d'estate? Aumenta la temperatura corporea facendoci sentire meno caldo, oltre ad essere un ottimo antibatterico e ricchissimo di antiossidanti e polifenoli.

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

SILVER NEEDLE

tè bianco proveniente dalle montagne del Guangxi, Cina meridionale, ad un'altitudine di 1300 mt. Le foglie sono gemme lanuginose raccolte a mano una ad una. Tè delicato, leggero, con note floreali e per veri intenditori.

5,0

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

4,5

WILD MOONLIGHT

tè Pu'er crudo, lasciato fermentare naturalmente, da piante spontanee dello Yunnan, Sud-ovest della Cina. Viene raccolto esclusivamente a luna piena e lavorato al buio come vuole la tradizione.

5,0

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

WILD CHAI

è una reinterpretazione del Masala Chai ma senza le sue note pungenti. Il tè nero proviene da antichi arbusti nelle montagne del Vietnam, unito alla buccia di mandarino italiano, cannella, chiodi di garofano, cardamomo e pepe.

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

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

TE' FREDDO DEL GIORNO

Chiedici il tè o l'infuso freddo del giorno! Sempre da foglie sfuse, rigorosamente non zuccherato

3,5

ALTRE BEVANDE

ACQUA 0.75 LT 2.5

COCA COLA 3.0

CAFFE'

rigorosamente artigianale della 1.8

Torrefazione Lelli - miscela migrante (75% Arabica dall'Etiopia, India e Brasile e 25% robusta dall'India).

Dal gusto vellutato e un aroma elegante e intrigante, ideale a fine pasto o con un dolce!

AMARI

AMARO DELL'APPENNINO ALLE 13 ERBE

Amaro dal gusto amabile e dalle virtù delle tredici piante officinali di cui è composto (angelica, arancio dolce, carciofo, timo serpillio, echinacea, cardamomo verde, liquirizia, cannella, giusto per citare alcune). Rigorosamente biologico, prodotto dalla Ca dei Fiori, una bellissima realtà sita sull'Appennino tosco-emiliano. Grado alc. 20%

4

BALSAMO AI FRUTTI SELVATICI

Sempre della Ca dei fiori, è decisamente un fine pasto dolcino, costituito da : rosa canina, corniolo, lampone, prugnolo, mela, aronia, mirtillo, ribes nero, arancio scorze, cardamomo, pimento. Grado alc. 20%

4

ANICE STELLATO

Liquore di Anice realizzato con materie prime che ne esaltano il bouquet ed il gusto, sapore inebriante al palato. E' prodotto da Scuppoz, piccola azienda familiare in prov. di Teramo, Abruzzo. Grado alc. 40%

4

SAKE

Sake artigianale nippo-francese, prodotta dalla sakagura Wakaze che combina tecniche giapponesi miste a ingredienti francesi (l'acqua francese e il riso di Camargue), con un tocco decisamente moderno.

Crediamo che questo sia decisamente il sake del futuro, senza dogmi, senza convenzioni, pur rispettando la tradizione.

THE CLASSIC

leggermente agrumato, il classico in ogni senso. Grado alc. 13%

40 ml 300 ml

3.8 15

NIGORI

Più delicato, non filtrato. Grado alc. 12.5%

40 ml 300 ml

3.8 15

*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 : pesce. 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.