

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

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

5 pz 7.5 € - 8 pz 12 €

VEGGIE

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, tofu e nocciole delle Langhe ¹⁻⁷

4 pz 7 € - 6 pz 10 €



ADRIATICO

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

4 pz 8 € - 6 pz 12 €



SARDEGNA NEL CUORE

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Furmai semi-stagionato di Vacca Bianca Modenese (caseificio Rosola), menta fresca.⁴

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

INVERNO

che è qui.. con riso glutinoso, funghi shiitake di Tutto Funghi e guanciale stagionato di mora (Fattoria Zavoli), polvere di alghe nori.

4 pz 9 € - 6 pz 13€



WONTON IN SALSA PICCANTE

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa di Pescheria Brunelli), cavolo, zenzero e cipollotto. Sopra, salsa piccante non piccantissima di White Mausu.

4 pz 9 € - 6 pz 13€





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.

KÖFTE DI MELANZANE

polpette di melanzane al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, salsa di pere, salsa chimichurri, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki e verdurine.

14.5

ZUCCA & LATTE DI COCCO

Da una ricetta thai, zucca violina e latte di cocco con l'aggiunta dello yogurt greco di Le Mucche di Guglielmo e gomasio di sesamo. Servito con riso e verdurine.

14.5

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

BÚN CHÀ HANOI

Piatto nato dopo un viaggio di Ling in Vietnam. Polpette di carne di suino Zivieri e fette di pancetta marine, servite con vermicelli di riso, verdurine, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela.

3-7-6

16.5

COSTINE DI MAIALE

Costine di maiale di Macelleria Agnoletto, cotte in vino rosso e salsa di soia, un po' caramellate, servite con gomasio di sesamo, riso, verdurine e salsa d'ispirazione thai.

17.5

Uno dei primi piatti di Ling's.

⁴



&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agr. Falasco con spolverata di gomasio

3.5

CONTORNO

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

5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdurine, menta, tofu bio e funghi cardoncelli di Tuttofunghi.

5

Servizio 2.5€

DOLCI FATTI IN CASA

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 susine. 4-5

6.5

PANNA COTTA

Panna al bergamotto, caramello salato homemade e crumble di sesamo. 3-4
Un classico!

6.5

TIRAMISU' ALLA LING'S

Con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha della piantagione Obubu di Kyoto, saba di Acetaia Giusti. 4-5

6.5

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.