

# 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 7.5 € - 8 pz 12 €

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

### VEGGIE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine chiare, tofu e nocciole delle Langhe <sup>1-7</sup>



### ADRIATICO

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

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



### 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 (caseificio Rosola), menta fresca.<sup>4</sup>

### INVERNO

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

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



### WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

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 Maus.



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, 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 verdure. <sup>3-5</sup>

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 verdure.

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. <sup>3-7</sup>

15

### BÚN CHẢ HANOI

Piatto nato dopo un viaggio di Ling in Vietnam. Polpette di carne di suino Zivieri e fette di pancetta marinate, servite con vermicelli di riso, verdure, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela. <sup>3-7-6</sup>

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, verdure e salsa di ispirazione thai.

17.5

Uno dei primi piatti di Ling's. <sup>4</sup>



&amp;

### CIOTOLA DI RISO

3.5

riso Apollo dell'az.agr.  
Falasco con spolverata di gomasio <sup>3</sup>

### CONTORNO

5

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

### ZUPPA DI MISO

5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi cardoncelli di Tuttofunghi. <sup>7</sup>

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.