

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 2-7

5 pz 7.5 € - 8 pz 12 €

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

VEGGIE 1- 2-7

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Ravioli vegani con un ripieno di zucchine, tofu bio e nocciole delle Langhe



SARDEGNA NEL CUORE 4-2

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Gabbianello (Az. Lama Grande), menta fresca.

ADRIATICO 2-6

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

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

WONTON IN SALSA PICCANTE 2-3-6-7

4 pz 9 € - 6 pz 13 €

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa Brunelli) con una salsa piccantina ma non troppo di White Mausù.

SUL MEKONG 2-6-9

4 pz 12 € - 6 pz 18 €

dopo tanti viaggi nel Sud-Est asiatico, questa è la dedica di Ling al suo fiume : calamari e gamberi rosa di pescheria Brunelli, cipolla rossa, con salsa al latte di cocco e basilico.



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 : migranti.

Cambiano in base alla disponibilità della materia prima, alla stagionalità o semplicemente alla fantasia della nostra cucina!

BIBIMBAP VEGETARIANO 1-2-3-5-7-8

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 duqqah con nocciole delle Langhe 14.5

CURRY VEGETARIANO [4-1-2-3-7-8]

Un curry di tante verdure, tante spezie, con latte di cocco, nocciole delle
Langhe, yogurt greco di Guglielmo, sommacco. Servito con riso e
verdurine. 15

PAD THAI CON GUANCIALE [1-2-7-6-8-9]

da un viaggio in Thailandia, ecco la nostra versione: sono noodles di riso,
guanciale stagionato (macelleria Zivieri), con tofu bio, funghi cardoncelli,
verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. 16

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE [2-3-7-8]

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. 15

COSTINE DI MAIALE 1-6-7-8-9

Un classico che ogni tanto ritorna : costine di maiale di Macelleria
Agnoletto, cotte lentamente con salsa di soia, spezie e sangiovese. Con
riso, verdure e salsa nuoc mam. 17.5

E/O

CIOTOLA DI RISO [3]

3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con za'atar

CONTORNO [3]

5

mix di verdure tra
calde, sott'aceto e
crude con za'atar

ZUPPA DI MISO [2-7]

5

zuppa di miso di orzo
bio con verdure,
menta, tofu bio e
funghi.

Servizio 2.5€

DOLCI

FLAN AL COCCO 4-5

Un nostro classico : con uova bio az Cerutti, latte di cocco e scaglie di cocco. Servito con una salsa di susine.

6.5

CRÈME BRÛLÉE AL LAPSANG 4-5

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, noi l'abbiamo rivisitata mettendo in infusione nel latte il pregiato tè nero Lapsang Souchong

7.5

TANGYUAN 4-3

Un dolce di origine cinese decisamente per le grandi feste : dolcetti di riso glutinoso con ripieno di sesamo nero e burro, in uno sciroppo al cardamomo e zenzero.

9

LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI

- 1: frutta a guscio e derivati
- 2: glutine
- 3: sesamo
- 4: latte e derivati
- 5: uova e derivati
- 6: crostacei e derivati
- 7: soia e derivati
- 9: pesce e derivati.
- 8: sedano

Gentilissim*, nella nostra piccola cucina facciamo uso degli allergeni sopra indicati.

Qualora tu soffrissi di qualche allergia o intolleranza, contatta al momento della comanda il nostro personale di sala per avere informazioni sugli allergeni presenti nei ns piatti , MA essendo la nostra cucina molto piccola non possiamo escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.

Per qualsiasi informazione, potete rivolgervi al nostro personale. Grazie mille!

*

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.