

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. ⁷

VEGGIE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

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

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 (caseificio Rosola), menta fresca.⁴



SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

Raviolo primaverile : con riso glutinoso thai, melanzane
viola, mandorle bio sicule di az. Sorelle di Pino, e salsa di
arachidi. ¹⁻⁷

ZABAIONE SALATO

4 pz 10 € - 6 pz 15 €

Zabaione salato al parmigiano reggiano 22 mesi di Bianca
Modenese del Caseificio Rosola, salsa di susine e saba di
Acetaia Giusti. ⁴⁻⁵



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.



BRUSCHETTA ALLA LING'S

ispirato alle smørrebrød danesi, usiamo pane di segale e chia di Forno Calzolari, burro, crema di zucchini, uovo bio di az.Cerutti in ctb, duqqah¹⁻³⁻⁵⁻⁷

14

KORROKKE DI SARDEGNA

crocchette di patate rosse az.Tonelli con formaggio Furmai di az.Rosola, menta, con salsa di susine, chimichurri, riso e verdure.³⁻⁴⁻⁵

15

PAD THAI CON GUANCIALE

il mitico Pad Thai ma in chiave "local" con guanciale stagionato di mora romagnola (Zivieri) : sono noodles di riso, con tofu bio, funghi champignon freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.¹⁻³⁻⁶⁻⁷
Disponibile anche vegetariano con uovo bio Cerutti.

16.5

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

PORK NOODLE SALAD

Piatto di ispirazione nord vietnamita, iper fresco: polpette di carne di suino semibrado di Macelleria Zivieri, noodles di riso, menta, brodo nuoc mam, fettine di pesca, nocciole delle Langhe, foglia di quercia.¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷

16.5

&



CIOTOLA DI RISO

3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con spolverata di gomasio³

CONTORNO

5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori³

ZUPPA DI MISO

5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi champignon.⁷

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

CRÈME BRÛLÉE AL QIMEN

Dalla ricetta della mamma di Lèana, noi l'abbiamo reinterpretata infondendo il tè
nero cinese Qimen (delle montagne dell'Anhui). 4-5

6.5

TARTE TATIN ALLE PESCHE

un classico da Ling's che ogni tanto riproponiamo. Questo giro con le pesche
nettarine 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.