

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

AUTUNNO

4 pz 10 € - 6 pz 15 €

che è qui.. con zucca violina di az. Tonelli, nocciole delle Langhe, saba e ito togarashi ¹



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.



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 (piccante), salsa teriyaki e duqqah con nocciole delle Langhe ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

14

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. ³⁻⁵

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

PAD THAI CON GUANCIALE

da un viaggio in Thailandia è venuto fuori questo piatto: noodles di riso con tofu bio, guanciale stagionato di Zivieri, funghi cardoncelli freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. ¹⁻³⁻⁶⁻⁷

16.5

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. ³⁻⁷⁻⁶

16.5

&



CIOTOLA DI RISO

3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con spolverata di gomasio ³

CONTORNO

5

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

ZUPPA DI MISO

5

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

Servizio 2€

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

TIRAMISÙ ALLA LING'S

Con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha di Obubu teafarms (Kyoto), e salsa di ribes e saba di Acetaia Giusti. 4-5

6.5

CRÈME BRÛLÉE

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 rivisitato mettendo in infusione nel latte il tè cinese semiossidato Oolong Shuixian. 4-5

7.5

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.