

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 2-6-7

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE DIVERSO 1-2-7

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di carote, porri, tofu e nocciole delle Langhe



ADRIATICO 2-6

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

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 semi-stagionato di Vacca pezzata rossa (az. Lama Grande), menta fresca.



BOLOGNA 1-2-7

4 pz 9€ - 6 pz 13€

per la nostra città : pollo nostrano di Macelleria Agnoletto, zucchine chiare, mandorle bio sicule.

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE 1-2-7

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Ravioli con un ripieno di melanzane, riso glutinoso e mandorle bio Sorelle di Pino. Serviti con una salsa alle arachidi.



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 1-2-3-5-8

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 (piccantina), salsa teriyaki e duqqaq

14.5

KOROKKE DI SARDEGNA 2-3-4-5-8-9

crocchette di patate con formaggio Gabbianello (az. Lama grande), menta , servite con una salsa di pesche, riso , verdure e salsa nuova mam

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 di mora romagnola (Zivieri), con tofu bio, funghi shiitake freschi, 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

CONIGLIO AL LEMONGRASS 3-7-8

bocconcini di coniglio disossato al lemongrass, pepe rosa, servito con chimichurri, riso, verdure

17



&

CIOTOLA DI RISO 3 3.5

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

CONTORNO 3-8 5

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

ZUPPA DI MISO 7-2 5

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

Servizio 2.5€

DOLCI

CRÈME BRÛLÉE	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 rivisitato mettendo in infusione nel latte la lavanda bio della Ca' dei Fiori			7.5
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 ciliegie duroni.			6.5
GHIACCIOLO AL MATCHA			
La nostra idea di estate : ghiacciolo al tè matcha di Canton, amarene Fabbri, latte di cocco			6

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.

Non possiamo pertanto escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.

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