

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 Mausu.





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 verdurine.

14.5

PAD THAI VEGETARIANO

da un viaggio in Thailandia è venuto fuori questo piatto: noodles di riso con tofu bio, uovo bio di az. Cerutti, cardoncelli freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.

15

WONTON IN BRODO

Wonton con ripieno di carne di suino semibrado e gamberi dell'Adriatico, in un brodo di pollo che sa d'Oriente: anice stellato, cannella, lemongrass zenzero, menta e lime.

15

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.

15

BÚN CHÀ 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, verdurine, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela.

16.5



&

CIOTOLA DI RISO

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

3.5

CONTORNO

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

5

ZUPPA DI MISO

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

5

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

TIRAMISU' ALLA LING'S

Con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha della piantagione Obubu di pref.Kyoto, 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 infondendo il latte con il tè oolong Shuixian, leggermente affumicato. 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.