

# MENU

## \* RAVIOLI

D'ispirazione cinese, con il meglio della materia prima locale, rielaborati in chiave migrante, e cotti a mo' di gyoza.

Consigliamo caldamente la condivisione !

### CLASSICO DEI CLASSICI

5 pz 7€ - 8 pz 11€

farina bio 0, carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero.

### VEGGIE

5 pz 7€ - 8 pz 11€

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. <sup>1-7</sup>

### ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone. <sup>2</sup>

### SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

farina bio 0, patate gialle, formaggio Furmai di Bianca Modenese semi-stagionato di az.agricola Rosola, menta fresca. <sup>4</sup>

### SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

i ravioli tipici di Shanghai ma in versione vegana!  
farina bio, melanzane, riso glutinoso e mandorle bio <sup>1</sup>

### WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 8€ - 6 pz 12€

ravioli con ripieno mare e monte ovvero carne di mora romagnola/suino semibrado e gamberi dell'Adriatico, cavolo, cipollotto e zenzero. Serviti con salsa piccante non piccantissima di White Maus. <sup>2-3</sup>

# \* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, senza etichette etniche : migranti.  
Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo, la cuciniamo e la rendiamo unica nel suo genere!

## 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 (piccantina), salsa teriyaki e duqqaq <sup>1-3-5</sup> 13

## KOFTE DI MELANZANE & CHIMICHURRI

polpette vegetariane al profumo di Medio-Oriente, servite in una bowl di riso, con verdure varie, salsa teriyaki, mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino, salsa chimichurri e ito togarashi (peperoncino secco a filetti) <sup>1-5</sup> 14

## 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. 14.5

## BUNCHA HANOI

Di ritorno da un viaggio in Vietnam non potevamo non proporre questo piatto! Polpette di carne di mora romagnola di Macelleria Zivieri e fette di pancetta marinate , servite con vermicelli di riso, lattuga, menta, e brodo caldo nước chấm. <sup>6</sup> 16.5

## BOWL DI VITELLO MATCHATO

fette di vitello cotto in bassa temperatura, servite con una maionese al tè matcha, vinaigrette di bergamotto, sommacco e verdure fresche e sott'aceto. <sup>5</sup> 17.5

&

## CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco con spolverata di gomasio. <sup>3</sup> 3.5

## ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e katsuobushi (tonnetto essiccato) <sup>6</sup> 5

## DOLCI FATTI IN CASA

### PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna cotta di Le Mucche di Guglielmo con succo di bergamotto, con caramello salato homemade e crumble di sesamo. <sup>4-3</sup> 6

### MOUSSE DI RICOTTA AL DARJEELING

Ricotta di Le Mucche di Guglielmo con tè nero Darjeeling dal Potong tea garden, sulle pendici dell'Himalaya. Servito con scaglie di cioccolato fondente e salsa di ribes. <sup>4-5</sup> 6.5