

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 DIVERSO

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di carote, porri, 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

RADICCHIO

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ode al radicchio precoce! Con riso glutinoso e mandorle bio sicule di Sorelle di Pino. Sopra, chutney di mele. 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.



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

CARCIOFI ALLA SICHUANESE

Cuori di carciofi violetto saltati con pepe del Sichuan, serviti con tofu, verdure , riso, salsa di arachidi e salsa piccante White Maus ¹⁻³⁻⁷

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. ³⁻⁷

15

PAD THAI CON GUANCIALE

il mitico Pad Thai ma in chiave "local" con guanciale stagionato di mora romagnola (Fattoria Zavoli) : sono noodles di riso, con tofu bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. ¹⁻⁷⁻⁶

16

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 shiitake di Tuttifunghi. ⁷

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 mele e zenzero

6.5

CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA

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

TORTINO AL TE' MATCHA & AMARENA

Con tè matcha di Obubu Teafarms, amarena Fabbri, latte di cocco e scaglie di cioccolato fondente.

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.