

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 6.9 € - 8 pz 10 €

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

VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10 €

farina bio 0, tofu bio, zucchine, nocciole delle Langhe di az.agricola Silvia Martini. ¹⁻⁷

ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.50 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Tinarelli (Mercato delle Erbe₂), cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone.

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

farina bio 0, riso glutinoso thai, melanzane, menta, mandorle.

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

farina bio 0, patate gialle, formaggio gabbianello ₄ stagionato di az.agricola Lama Grande, menta fresca.

CINGHIALE & SHIITAKE

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

farina bio 0, carne di cinghiale dell'Appennino di Macelleria Zivieri, funghi shiitake freschi, cavolo, cipollotto, zenzero.

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente.

Partiamo dalla materia prima di fornitori di prima scelta, la trasformiamo, la cuciniamo e la rendiamo unica nel suo genere!

NB : altamente rotanti.

ZUPPA DI RISO

Fuori imperversa -finally- il freddo e cosa è meglio di un comfort food per eccellenza? Zuppa di riso cotto nel miso, con funghi shiitake, verdure e uovo bio cotto a bassa temperatura. ³⁻⁵ 13

ZUCCA & SCAMORZA

Fette di zucca violina rosolate all'advieh, servite con salsa stile thai nam prik pao, scamorza di az. Lama Grande, verdure e riso ³⁻⁴ 13.5

NOCCIOLE CURRY RICE

curry fatto da noi con tante verdure, spezie profumate, latte di cocco bio, servito con nocciole delle Langhe, chili oil homemade, riso e verdure. 13.5

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. 14

COPPA DI MORA ALLA PEKING STYLE

Ricordo di una Pechino offuscata dal tempo : Coppa di suino semibrado/Mora Romagnola di Macelleria Zivieri, marinata con salsa di soia e olio di sesamo, con saba di Acetaia Giusti. Servito con riso, verdure e salsa di susine. ³ 16

&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. 3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e funghi shiitake. 5

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna di Le Mucche di Guglielmo al bergamotto, con caramello salato homemade e crumble di sesamo. ³⁻⁴ 6

TIRAMISÙ AL MATCHA - SAKE

Crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè verde matcha e sake, e capirai presto "che eri felice anche se non ti rendevi conto di essere felice" (cit. Woody Allen)⁴ 6