

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 10.5 €

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

VEGGIE

5 pz 6.9 € - 8 pz 10.5 €

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

ADRIATICO

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

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

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, ripieno di carne di mora romagnola Zivieri e gamberi° dell'Adriatico, cavolo, cipollotto, zenzero. Servito con salsa piccante di White Mausus.³⁻⁷

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, patate gialle, primosale e pecorino di az.agricola Salvatore Cottu, menta fresca. ⁴

LA VIE EN ROSE

4 pz 7 € - 6 pz 10.5 €

farina bio 0, carne di manzo del Consorzio La Granda, cavolo, cipollotto, zenzero, infusione di boccioli di rosa dell'Iran.

SHANGHAI SHAOMAI

4 pz 8 € - 6 pz 12 €

farina bio 0, salsiccia di mora romagnola Zivieri, riso glutinoso thai, funghi shiitake di az.agricola Il Castagnolo.

Tutti i ravioli sono accompagnati da una ciotolina di salsa di soia dell'azienda agricola giapponese Kajita Shoten, aceto di mele dell'Acetaia modenese Giusti, zenzero, cipollotto.

* PIATTI MIGRANTI

Piatti "fusion" (diciamo così) liberi da etichette etniche, nati dalla fantasia di Ling.

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 ¹⁻³

13

BOWL DI CARCIOFI ALLA SICHUANESE & TOFU BIO

Carciofi che saltiamo con pepe del Sichuan e salsa piccante non piccantissima. Servito con tofu bio, riso e verdure varie. ¹⁻⁵⁻³

12

NOCCIOLE CURRY RICE

simile al peanut curry rice ma con le splendide nocciole delle Langhe dell'az. agricola Silvia Martini. E' un curry vegetariano cotto con latte di cocco, servito con riso, rayu di arachidi di White Mausu (piccantino), verdure. ³⁻¹

13

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE

sovracosce di pollo disossato della Macelleria Agnoletto & Bignami, marinato alle 5 spezie e leggermente caramellato, accompagnati da salsa nuoc mam homemade. Servito con riso (az.agricola Falasco) e verdure del giorno.

13.5

COPPA DI MORA ALLA PEKING STYLE

Ricordo di una Pechino offuscata dal tempo: striscioline di coppa di mora cotte con saba di acetaia Giusti, servita con salsa teriyaki allo zenzero, riso e verdure. ³

15

PER ACCOMPAGNARE

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco. Chiedici il gusto del giorno!

3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo (az. agricola Kajita Shoten) con verdure, funghi shiitake di az. agricola Il Castagnolo e tofu bio.

5

DOLCI FATTI IN CASA

FLAN AL COCCO

Simile al fiordilatte bolognese ma con il twist in più del latte di cocco bio e scaglie di cocco. Noi lo facciamo con le uova bio di az. agr.Cerutti. Servito con salsa di mirtili ⁴⁻⁵

5.5

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

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

5.5