

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

INVERNO

4 pz 9€ - 6 pz 13€

che è qui.. con riso glutinoso, funghi cardoncelli di Tutto Funghi e guanciale stagionato di mora (macelleria Zivieri), polvere di alghe nori.



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

ZUCCA & LATTE DI COCCO

Da una ricetta thai, zucca violina e latte di cocco con l'aggiunta dello yogurt greco e gomasio di sesamo. Servito con riso e verdure.

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. ¹⁻³⁻⁶⁻⁷

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

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 cardoncelli di Tuttofunghi. ⁷

Servizio 2.5€