

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 € - 8 pz 9 €

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

VEGGIE

5 pz 6 € - 8 pz 9 €

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

ADRIATICO

4 pz 6 € - 6 pz 9 €

farina bio 0, gamberi dell'Adriatico ^o, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone. ²

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

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

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7 € - 6 pz 10 €

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 €

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

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!

WONTON SU CREMA DI ZUCCA & SHIITAKE

I nostri classici wonton con ripieno mare e monti ma in veste invernale, ovvero adagiati su un letto di zucca violina, funghi shiitake di az.agr. Castagnolo e aceto balsamico di Modena igp (acetaia Giusti)²

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

BOWL DI CARDUCCI ALLA SICHUANESE E TOFU BIO

Sono i germogli del carciofo, simile ai cardi per intenderci, che saltiamo con pepe del Sichuan e salsa piccante non piccantissima. Servito con tofu bio, riso e verdure varie.³⁻⁷⁻¹

12

GUANCIA BRASATA

guancia di scottona (Macelleria Agnoletto & Bignami) cotta lentamente in sangiovese e salsa di soia, con la sua salsa abbinata alla saba di Acetaia Giusti. Servita con riso e verdure.

16

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

BOWL DI VITELLO ALL'ADVIEH

girello di vitello cotto a bassa temperatura, marinato con l'advieh le cui note sono di cardamomo e boccioli di rosa. Servito con riso, verdure fresche, maionese al matcha e vinaigrette di bergamotto.⁵

16

PER ACCOMPAGNARE

CIOTOLA DI RISO

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

3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso di orzo biologico con verdure, funghi shiitake e tofu.

5

DOLCI FATTI IN CASA

MADELEINE CON MASCARPONE

Madeleine all'acqua di fiori d'arancio (az. agricola La Vecchia Distilleria), servite con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo.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

5.5

BIRRE ARTIGIANALI

Le birre che abbiamo selezionato provengono solo da piccoli birrifici artigianali, realtà piccole, indipendenti, che fanno però grandi birre, molte premiatissime nazionalmente e/o internazionalmente.

BIRRA BLANCHE LATTE+ 0,33

La "Latte più" del Birrificio Retorto (Podenzano, PC) è una birretta di facile bevuta, ispirata alle birre Blanche belghe. Vi sono sentori di coriandolo, buccia d'arancia e pompelmo. Definita "birra imperdibile" sulla guida delle birre d'Italia Slowfood 2021. Alc.vol. 4,8%.

5,5

BIRRA IPA SPACEMAN 0,33

La "Spaceman" del microbirrificio Brewfist (Codogno, Lodi) è una birra di un bel colore dorato carico, amara, secca al palato ma molto aromatica, costruita con un uso generoso dei luppoli americani, con sentori di agrume e frutta tropicale. Alc.vol. 7%.

6

BIRRA AMBRATA NON AMBRATA 0,33

La "MYBO" è la Germania vista dal Birrificio Bellazzi (San Lazzaro-Bologna), con malti tipici del Centro Europa. Birra ambrata e maltata con note di frutta secca e cereali. Amaro medio-giusto. Alc.vol. 6%

6

BIRRA BIONDA 0,5

Birra bionda PILS del birrificio tedesco Schlossbrauerei Au Hallertau, costituita da un selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e il miglior malto del Pilsner. Sentori floreali e note erbacee. E' la classica birra su cui non puoi sbagliare. Alc.vol.4,9%.

5,5

BIRRA WEISSE 0,5

Birra WEISSE del giovanissimo birrificio Hoppebräu, Baviera. Rinfrescante, gustoso, ha note di banana e chiodi di garofano. Alc.vol.5.5%.

5.5

BIRRA TRIP LOOP 0,33

Birra classica in stile Belgian Tripel del birrificio torinese Edit, dà sensazioni quasi mistiche, con note fruttate di pesca e albicocche e speziate di chiodi di garofano e pepe. Alc.vol. 8.5 %

6

VINI ARTIGIANALI

Vini esclusivamente di piccolo produttori che hanno fatto del vino la loro vita. Vini autentici, spontanei, che crediamo siano perfetti per i nostri piatti.

LEVANTE 90 - BOLLA

Vino frizzante rifermentato in bottiglia, con bollicine fini e persistenti, di un bel giallo paglierino velato e brioso con fragranze di campi in fiore e agrumi dolci

cal bott

5.5 - 21

Produttore: Podere Cipolla (Coviolo, Reggio Emilia).

Uve: Malvasia di Candia

Grado alc. 11.5%

LAMBROOSKLYN

E' decisamente la nuova generazione del Lambrusco, da uve raccolte a mano, 3-4 giorni di macerazione sulle bucce, presenta freschezza e acidità di frutti rossi ed erba tagliata, in perfetta armonia. Un lambrusco che "nuota" controcorrente.

cal bott

5.5 - 21

Produttore: KOI (Valsamoggia, Bologna)

Uve: grasparossa 100%

Grado alc. 11%

ROSSO TEMPESTA

E' un rosso rubino brillante, morbido, conviviale, dalle note erbacee, ottenuto da uve di Syrah in purezza. Interamente biologico.

cal bott

5.5 - 21

Produttore: La Via del Colle (Bertinoro, FC)

Uve: Syrah 100%

Grado alc. 12.5%

MIDIA BIANCO

Grillo vinificato con fermentazione spontanea in acciaio, 48 ore di macerazione per un vino che ricorda il mare, il sale e l'Oriente. Vino sapido e agrumato.

cal bott

6 - 21

Produttore: Midia - La manu (Marsala)

Uve: Grillo 100%

Grado alc. 12%

ULTRA - ORANGE WINE

E' un vino macerato sulle bucce e poi affinato in anfore di terracotta. Intenso, fresco, dalle note speziate e di un bel giallo ambrato che ricorda il sole al tramonto di un autunno appena iniziato.

cal bott

6 - 22

Produttore: La Via del Colle (Bertinoro, FC)

Uve: Albana 100%

Grado alc. 14%

TE'

Usiamo solo foglie sfuse di tè di Canton Tea Co., provenienti esclusivamente da piantagioni sostenibili. Il tè viene infuso rigorosamente in acqua naturale, riscaldata alla giusta temperatura (per i tè caldi) per non aggredire le foglie e mai bollita.

JADE GREEN TIPS CON BOCCIOLI D'IRAN

tè verde dello Zhejiang noto anche come Maojian, colto a mano e arrotolato da maestri del tè, con sentori di nocciola e di prato appena tagliato. Noi lo proponiamo unendolo con i boccioli della Valle di Lalezhar d'Iran.

3,5

PERLE DI GELSOMINO

tè verde della regione dello Yunnan e Guanxi, Cina, arrotolato a mano e aromatizzato a mezzo di infusione naturale con fiori freschi di gelsomino

4,5

GENMAICHA

tè verde giapponese dalle piantagioni di tè di Obubu, prefettura di Wazuka, misto a riso tostato, con sentori di nocciola, alghe nori e torta di riso.

4,0

TRIPLE MINT

Miscela di menta verde (UK), menta piperita (Egitto) e melissa (Bulgaria). Bevanda senza teina che conferisce sensazioni multi-dimensionali e profondità di profumi.

3,5

LAPSANG SOUCHONG

Vero Lapsang Souchong dal villaggio di Tong Mu, Fujian, Cina, dove questo tè nero, il primo di tutti i tè neri, fu inventato nel 1610. E' tuttora realizzato seguendo gli antichi metodi tradizionali: le foglie sono essiccate su braci di legno di pino, conferendo così un sapore affumicato, corposo ma poco tannico.

4,5

OOLONG JADE

te' oolong proveniente da una rara varietà di pianta di te' nel centro di Taiwan, villaggio di Ming Jian. Le foglie, leggermente arrotolate, sono semi-ossidate, da qui il gusto morbido e fruttato con note di agrumi e germogli di bambù.

4,9

WILD CHAI

è una reinterpretazione del Masala Chai ma senza le sue note pungenti. Il tè nero proviene da antichi arbusti nelle montagne del Vietnam, unito alla buccia di mandarino italiano, cannella, chiodi di garofano, cardamomo e pepe.

3,5

ROOIBOS SELVATICO

Rooibos che cresce spontaneamente nella terra rocciosa e cotta al sole delle Cederberg Mountains, Sudafrica. Ha note di vaniglia e sentori di legno di sandalo. E' come bere un tè nero ma senza teina!

3,5

ALTRE BEVANDE

ACQUA 0.75 LT 2.5

COCA COLA 3.0

CAFFE'

rigorosamente artigianale della 1.5

Torrefazione Lelli - miscela migrante (75% Arabica dall'Etiopia, India e Brasile e 25% robusta dall'India).

Dal gusto vellutato e un aroma elegante e intrigante, ideale a fine pasto o con un dolce!

AMARI

AMARO DELL'APPENNINO ALLE 13 ERBE

Amaro dal gusto amabile e dalle virtù delle tredici piante officinali di cui è composto (angelica, arancio dolce, carciofo, timo serpillio, echinacea, cardamomo verde, liquirizia, cannella, giusto per citare alcune). Rigorosamente biologico, prodotto dalla Ca dei Fiori, una bellissima realtà sita sull'Appennino toscano-emiliano. Grado alc. 20%

BALSAMO AI FRUTTI SELVATICI

Sempre della Ca dei fiori, è decisamente un fine pasto dolcino, costituito da : rosa canina, corniolo, lampone, prugnolo, mela, aronia, mirtillo, ribes nero, arancio scorze, cardamomo, pimento. Grado alc. 20%

SAKE

Sake artigianale nippono-francese, prodotta dalla sakagura Wakaze che combina tecniche giapponesi miste a ingredienti francesi (l'acqua francese e il riso di Camargue), con un tocco decisamente moderno.

Crediamo che questo sia decisamente il sake del futuro, senza dogmi, senza convenzioni, pur rispettando la tradizione.

40 ml 300 ml

40 ml 300 ml

THE CLASSIC

leggermente agrumato, il classico in ogni senso. Grado alc. 13% 3.8 15

NIGORI

Più delicato, non filtrato. Grado alc. 12.5% 3.8 15

*Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Qualora tu soffrissi di qualche allergia o intolleranza, contatta al momento della comanda i ns ragazzi di sala per avere informazioni sugli allergeni presenti nei ns piatti, cercheremo di venire il più possibile incontro alle tue esigenze.

* ° Al fine di mantenere le proprietà organolettiche intatte e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP, tali prodotti e loro ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura in negativo.

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio; 2: crostacei; 3: sesamo; 4: latte; 5: uova; 6: sesamo; 7: soia . tutti i ravioli contengono glutine essendo la pasta di frumento. Nella nostra cucina facciamo costante uso di sesamo e salsa di soia, quindi non è possibile garantirne la totale assenza.