

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 7€ - 8 pz 11€

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

VEGGIE

5 pz 7€ - 8 pz 11€

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

ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

farina bio 0, patate gialle, formaggio Furmai di Bianca Modenese semi-stagionato di az.agricola Rosola, menta fresca. ⁴

BOLOGNA IN FIORE

4 pz 9€ - 6 pz 13€

farina bio 0, pollo nostrano Zivieri, zucchine, mandorle bio di az.agr. Sorelle di Pino (CT), abbinato a un infuso freddo di rosa damascena. ¹

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

i ravioli tipici di Shanghai ma in versione vegana!
farina bio, melanzane, riso glutinoso e mandorle bio ¹

* PIATTI MIGRANTI

Piatti tra l'Oriente e l'Occidente, senza etichette etniche : migranti.
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 duqqah ¹⁻³⁻⁵ 13

KOFTE DI RADICCHIO & ALGHE NORI

polpette vegetariane al profumo di Medio-Oriente, servite in una bowl di riso, con verdure varie, alghe nori, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di pino, salsa teriyaki e yogurt alla greca ¹⁻⁵⁻⁴ 14

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. 14.5

BUNCHA HANOI

Di ritorno da un viaggio in Vietnam non potevamo non proporre questo piatto! Polpette di carne di mora romagnola di Macelleria Zivieri e fette di pancetta marinate , servite con vermicelli di riso, lattuga, menta, e brodo caldo nước chấm. ⁶ 16.5

YUKHOE TARTARE

o tartare marinata alla coreana: carne di manzo di Macelleria Zivieri marinata con olio di sesamo, salsa di soia, cipollotto e zenzero, servita con gochujang (piccante), tuorlo d'uovo pastorizzato, patate al sommacco, mela verde e verdure sott'aceto homemade per sgrassare. ³⁻⁵ 17.5

&

CIOTOLA DI RISO

riso Apollo dell'az.agricola Falasco con spolverata di gomasio. ³ 3.5

ZUPPA DI MISO

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e funghi shiitake di az.agr. Il Castagnolo 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. ⁴⁻⁵ 6

TORTINO/MOUSSE DI RICOTTA

ricotta di mucca di "Le mucche di guglielmo", scaglie di cioccolato fondente e salsa di ribes. 6.5