

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 duqqaq ¹⁻³⁻⁵ 13

KOFTE DI MELANZANE & CHIMICHURRI

polpette vegetariane al profumo di Medio-Oriente, servite in una bowl di riso, con verdure varie, salsa teriyaki, mandorle bio di az. agr. Sorelle di Pino, salsa chimichurri e ito togarashi (peperoncino secco a filetti) ¹⁻⁵ 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

GAMBERETTI ROSA DELL'ADRIATICO

Gamberetti rosa di Pescheria Brunelli marinati al mirin e salsa di soia, cotti nel burro con pepe del Sichuan, serviti con chutney di mango, riso e verdure fresche. 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 katsuobushi (tonnetto essiccato) ⁶ 5

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

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

TIRAMISU AL MATCHA & SAKE

la nostra rivisitazione del classico tiramisù con sake nipponico-francese di Wakaze e tè matcha, con il mascarpone di Le Mucche di Guglielmo ⁴⁻⁵ 6.5