

## \* 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!

### BOWL DI ZUCCA & UOVO IN CBT

L'autunno è decisamente arrivato, perciò abbiamo pensato ad una bowl con la dolcissima zucca delica, abbinata al duqqah, uovo bio cotto a bassa temperatura, alghe nori e salsa teriyaki homemade.<sup>1-5-6</sup>

12

### 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

### 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.<sup>3-1</sup>

13

### 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

### MELANZANE VIOLA ALLA SICHUANESE CON TOFU BIO & SHIITAKE

bowl di melanzane viola leggermente piccantine, tofu bio, shiitake, verdure cotte e crude, su letto di riso.<sup>1-3-7</sup>

12

## 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

### RISOLATTE

risolatte cotto nel latte fieno di az.agricola Lama Grande con riso originario dell'azienda agr. Falasco, salsa di pesche e saba dell'acetaia Giusti.<sup>4</sup>

5

### ZUPPA INGLESE AL MATCHA E SAKE

abbiamo rivisitato la classica zuppa inglese con il twist del te' matcha e un tocco del sake nippo-francese di az. Wakaze.

6