

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 2-6-7

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE DIVERSO 1-2-7

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Ravioli vegani con un ripieno di carote, porri, tofu e nocciole delle Langhe



ADRIATICO 2-6

4 pz 8€ - 6 pz 12€

gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone.



SARDEGNA NEL CUORE 4-2

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Gabbianello semi-stagionato di Vacca pezzata rossa (az. Lama Grande), menta fresca.

WONTON IN SALSA PICCANTE 2-3-7

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa Brunelli) con una salsa piccantina ma non troppo di White Mausù.

SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE 1-2-7

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Ravioli con un ripieno di melanzane, riso glutinoso e mandorle bio Sorelle di Pino. Serviti con una salsa alle arachidi.



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.



BIBIMBAP VEGETARIANO 1-2-3-5-8

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 duqqa

14.5

KOFTE DI MELANZANE SICILY STYLE 2-3-7-8

da un recente viaggio in Sicilia proponiamo: polpette di melanzane e couscous con sopra salsa trapanese (con mandorle bio e pomodori), salsa chimichurri, riso e verdure

15

PAD THAI CON GUANCIALE 1-2-7-6-8-9

da un viaggio in Thailandia, ecco la nostra versione: sono noodles di riso, guanciale stagionato di Macelleria Zivieri, con tofu bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime.

16

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE 2-3-7-8

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.

15

BUNCHA HANOI 2-3-7-8-9

Da un viaggio di Ling in Vietnam è nato questo piatto : polpette di suino e pancetta Macelleria Zivieri, noodles di riso, pesca in un brodo agrodolce nuoc mam.

17



&

CIOTOLA DI RISO 3 3.5

riso Apollo dell'az.agr.
Falasco con spolverata di gomasio alle erbe aromatiche

CONTORNO 3-8 5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori

ZUPPA DI MISO 7-2 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi shiitake di Tuttofunghi.

Servizio 2.5€

LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI

- 1: frutta a guscio e derivati
- 2: glutine
- 3: sesamo
- 4: latte e derivati
- 5: uova e derivati
- 6: crostacei e derivati
- 7: soia e derivati
- 9: pesce e derivati.
- 8: sedano

Gentilissim*, nella nostra piccola cucina facciamo uso degli allergeni sopra indicati.
Non possiamo pertanto escludere la contaminazione crociata al 100% per i soggetti più sensibili.
Per qualsiasi informazione, potete rivolgervi al nostro personale. Grazie mille!