

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 Gabbianello semi-stagionato di az.agricola Lama Grande, menta fresca. ⁴

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 di az. agr. Sorelle di Pino (CT) ¹

WONTON IN SALSA PICCANTE

4 pz 8€ - 6 pz 12€

ravioli con ripieno mare e monte ovvero carne di mora romagnola/suino semibrado e gamberi dell'Adriatico, cavolo, cipollotto e zenzero. Serviti con salsa piccante non piccantissima di White Maus. ²⁻³

* 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 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

KOROKKE DI SARDEGNA

crocchette di ispirazione giapponese ma in stile "Sardegna nel cuore" : patate gialle, formaggio semi-stagionato Gabbianello di Lama Grande, menta. Servito con riso, salsa piccantina e verdure. ⁵ 14.5

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

PORK NOODLE SALAD

Cambierete idea sul concetto di insalata! 16.5
E' un'"insalata" di ispirazione vietnamita con vermicelli di riso, insalata foglia di quercia, polpette di mora romagnola (Zivieri), fette di pesca, polvere di alghe nori, nocciole delle Langhe (az. agr. Silvia Martini), brodo nuoc mam, menta e lime. ¹⁻³⁻⁶

&

CIOTOLA DI RISO 3.5

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

CONTORNO 5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche ⁵

ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, tofu bio e katsuobushi (tonnetto essiccato) ⁶

DOLCI FATTI IN CASA

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

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

TIRAMISU AL MATCHA

con crema di mascarpone di Le Mucche di Guglielmo, tè matcha di Obubu Tea Garden (Kyoto) e sake nippo-francese di Wakaze. ⁵⁻⁴ 6.5