

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 ⁷

5 pz 7.5€ - 8 pz 12€

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

VEGGIE DIVERSO ¹⁻⁷

4 pz 7€ - 6 pz 10€

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



ADRIATICO ²

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

SARDEGNA NEL CUORE ⁴

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 ³⁻⁶⁻⁷

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Ravioli con ripieno mare e monti (suino Zivieri e gamberi rosa di Pescheria Brunelli), cavolo, zenzero e cipollotto. Sopra, salsa piccante non piccantissima di White Maus.

AZUKI & CURRY

4 pz 10€ - 6 pz 15€

Ravioli con un ripieno di azuki bio, su un letto di crema di cocco & curry, gomasio di sesamo, sommacco



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.



KÖFTE DI MELANZANE ¹⁻³⁻⁵

polpette di melanzane al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, salsa di fragole, salsa chimichurri, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki e verdure.

14.5

BIBIMBAP VEGETARIANO ¹⁻³⁻⁵

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

14.5

PAD THAI CON GUANCIALE ¹⁻⁷⁻⁶

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

16

BOCCONCINI DI POLLO ALLE 5 SPEZIE ³⁻⁷⁻⁶

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

BÚN CHẢ HANOI ³⁻⁷⁻⁶

Piatto nato dopo un viaggio di Ling in Vietnam. Polpette di carne di suino Zivieri e fette di pancetta marinate, servite con vermicelli di riso, verdure, menta, e brodo caldo nuoc mam con fette di mela.

16.5

&



CIOTOLA DI RISO ³ 3.5

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

CONTORNO ³ 5

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

ZUPPA DI MISO ⁷ 5

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

Servizio 2.5€

DOLCI FATTI IN CASA

FLAN AL COCCO ⁴⁻⁵

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 mandarino.

6.5

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO ⁴⁻³

panna di Le Mucche di Guglielmo al bergamotto, con caramello salato homemade e crumble di sesamo.

6.5

5

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio e derivati ; 3: sesamo;4: latte e derivati ;5: uova e derivati; 7: soia e derivati;
2:crostacei; 6: pesce e derivati.

BIRRE ARTIGIANALI

Le birre che abbiamo selezionato provengono solo da piccoli birrifici artigianali, realtà piccole, indipendenti, che fanno però grandi birre, molte premiatissime nazionalmente e/o internazionalmente.

BIRRA BLANCHE LATTE+ 0,33

La "Latte più" del Birrificio Retorto (Podenzano, PC) è una birretta di facile bevuta, ispirata alle birre Blanche belghe. Vi sono sentori di coriandolo, buccia d'arancia e pompelmo. Definita "birra imperdibile" sulla guida delle birre d'Italia Slowfood 2021. Alc.vol. 4,8%.

5.5

BIRRA IGA 0,5

Birra Italian Grape Ale, ottenuta aggiungendo il mosto d'uva cotta, più specificatamente di Pignoletto, vitigno autoctono dei colli bolognesi. Gusto unico e complesso con varie sfumature fruttate. Il birrificio è sempre quello dei Fermenti Sociali. Alc.vol.7%.

7.5

BIRRA BIONDA 0,5

Birra bionda PILS del birrificio tedesco Schlossbrauerei Au Hallertau, costituita da un selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e il miglior malto del Pilsner. Sentori floreali e note erbacee. E' la classica birra su cui non puoi sbagliare. Alc.vol.4,9%.

6.5

BIRRA IPA SPACEMAN 0,33

La "Spaceman" del microbirrificio Brewfist (Codogno, Lodi) è una birra di un bel colore dorato carico, amara, secca al palato ma molto aromatica, costruita con un uso generoso dei luppoli americani, con sentori di agrume e frutta tropicale. Alc.vol. 7%.

6.5

BIRRA WEISSE 0,5

Birra WEISSE del localissimo birrificio Fermenti Sociali a Valsamoggia. Birra di frumento, aromatica e acidula. soggetta a stagionalità - con un caratteristico aroma di banana e frutta. Alc.vol.5.5%.

6.5

VINI ARTIGIANALI - PART 1

Vini prevalentemente di piccolo produttori che hanno fatto del vino la loro vita. Vini autentici, spontanei, che crediamo siano perfetti per i nostri piatti. Con la maggior parte di questi vignaioli abbiamo un rapporto diretto, senza intermediari.

BIANCHI FERMI

RUGGIA cal bott
Bianco artigianale dei nostri colli ottenuto da un blend di uve, di color oro chiaro con aromi di frutti gialli e frutta secca. 6 - 23
Produttore: Caccianemici (Sasso Marconi - BO)
Uve: Pignoletto 50%, Picolit 30%, Pinot Bianco 10%, Pinot Grigio 10%
Grado alc. 13.5%

MIDIA BIANCO 6.5 - 25
è un grillo in purezza con fermentazione spontanea in acciaio, macerato 48 ore e quindi leggermente aranciato. Proviene da Marsala, terra di mare e di frontiera al centro esatto del mediterraneo.
Produttore:az.agr.Midia - Marsala
Uve: grillo 100%. Grado alc. 12,5%

CIPOLLA N. 5 30
è un bianco aromatico, di carattere, macerato per 4 giorni sulle bucce e affinato in acciaio per 11 mesi. Ha note di albicocca, miele millefiore e mandorla fresca, oltre a sentori di erbe di campo.
Produttore: Podere Cipolla (Coviolo, Reggio Emilia).
Uve: Malvasia di Candia. Grado alc. 11%

BOLLE

TREVÉZ 6.5 - 25
Vino frizzante rifermentato in bottiglia, non filtrato, con bollicine fini e persistenti, di un bel giallo dorato con note di foglie di cedro e limone. Fresco e secco al palato.
Produttore: Trevez (Zola Predosa -BO)
Uve: Grechetto gentile
Grado alc. 11.5%

LEVANTE 23
Vino frizzante rifermentato in bottiglia, con bollicine fini e persistenti, di un bel giallo paglierino velato e brioso con fragranze di campi in fiore e agrumi dolci.
Produttore: Podere Cipolla (Coviolo, Reggio Emilia).
Uve: Malvasia di Candia. Grado alc. 11.5%

FRANCIACORTA SATEN 8.5 - 35
Un metodo classico fine e dal tocco vellutato, con perlage di grande eleganza. Ha note di spezie dolci e di panificazione. Affinato sui lieviti in bottiglia per min.24 mesi in cantina.
Produttore: Ca' de Pazzi - Erbusco (BS)
Uve: Chardonnay 100% Grado alc. 12.5%

VINI ARTIGIANALI- PART 2

ROSATI

CERASUOLO

Un rosato con venature rubino brillante, che sa di frutti rossi e di petali. Morbido e allo stesso tempo secco, con note minerali date dal terreno calcareo e argilloso.

Produttore: Tenuta Cerulli Spinozzi (Canzano-TE)

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Grado alc. 14.5%

6.5 - 23

SCUFFIA

Overo innamorati di questo vino. Rosato con uve provenienti da Zola Predosa sul vigneto dei gessi ovvero Monte Rocca, nei Colli Bolognesi. Color rosa salmone, naso di piccoli frutti rossi e note gessose. Sorso fresco e sapido.

Produttore: Trevez (Zola Predosa -BO)

Uve: grechetto gentile, barbera, pinot bianco

Grado alc. 13.5%

26

SAMODIA ROSATO

Un rifermentato in bottiglia rosa tenue derivato da vigne giovani e antiche nella parte più alta della Valsamoggia, a 400-500 metri di altitudine. Questi ragazzi hanno recuperato vecchie vigne abbandonate per ridarle nuova vita. Fresco, leggero, con note di fragolina di bosco e spezie leggere.

Produttori: Jacopo Stigliano e Koi (Valsamoggia)

Uve: Barbera 40%, lambrusco grasparossa 10%, pignoletto 20%, trebbiano modenese 20%, montuni 10%. Grado alc. 12%

24

ROSSI

ROSSO TEMPESTA

E' un rosso rubino brillante, morbido, conviviale, dalle note erbacee, ottenuto da uve di Syrah in purezza. Interamente biologico.

Produttore: La Via del Colle (Bertinoro, FC)

Uve: Syrah 100%. Grado alc. 13%

6.5 - 23

BARBERA DOC - COLLI BOLOGNESI

E' un rosso intenso, con leggeri riflessi viola, al naso amarena, frutti rossi maturissimi con leggere note di pepe e foglia verde. Siamo a Sasso Marconi adiacenti ad una zona di calanchi, in vigneto viene praticata un'agricoltura nel pieno rispetto della natura circostante i boschi

Produttore: Valle Torretta - Crevalcore

Uve: Barbera 100%. Grado alc. 14%

24

TE' CALDI

Usiamo solo foglie sfuse di tè di alta qualità, da fornitori di fiducia che conoscono la propria filiera. Il tè viene infuso in acqua microfiltrata, riscaldata alla giusta temperatura per non aggredire le foglie e mai bollita. Perfetto per pasteggiare o a fine pasto!

TRIPLE MINT

Miscela di menta verde (UK), menta piperita (Egitto) e melissa (Bulgaria). Bevanda senza teina che conferisce sensazioni multi-dimensionali e profondità di profumi. 4

ROOIBOS SELVATICO

Rooibos che cresce spontaneamente nella terra rocciosa e cotta al sole delle Cederberg Mountains, Sudafrica. Ha note di vaniglia e sentori di legno di sandalo. E' come bere un tè nero ma senza teina! 4

JADE GREEN TIPS CON BOCCIOLI D'IRAN

tè verde dello Zhejiang noto anche come Maojian, colto a mano e arrotolato da maestri del tè, con sentori di nocciola e di prato appena tagliato. Noi lo proponiamo unendolo con i boccioli d'Iran biologici. 4

GENMAICHA

tè verde giapponese dalle piantagioni di tè di Obubu, prefettura di Wazuka- Kyoto, misto a riso tostato, con sentori di nocciola, alghe nori e torta di riso. 5

LONGJING

tè verde dello Zhejiang, Cina meridionale, noto anche come Dragon Well. E' tostato in wok che gli conferisce note nocciolate. Uno dei te' cinesi dalle origine più antiche e pregiate di sempre. 6,5

WILD MOONLIGHT

tè bianco, lasciato ossidare naturalmente, raccolto a mano da alberi selvatici dello Yunnan, Sud-ovest della Cina. Ha sentori fruttati, floreali e una leggera nota erbacea di fieno appena lavorato. 5

TE' NERO KEEMUN

tè nero proveniente dalla regione dell'Anhui (Cina meridionale), tra le Montagne Gialle e il fiume Yangtze. Leggermente fruttato, con note di bosco e di prugna secca. Perfetto con piatti a base di carne. 4,5

OOLONG ORIENTAL BEAUTY

Tè semi-ossidato al 70%, dal colore marrone leggermente caramellato e dal gusto fruttato con note di miele e di muscatel, dovuto al morso di una piccola cicalina del tè. Origine: Fujian, Cina meridionale. 6,5

SAKE GIAPPONESI

	40 ml	100 ml	720ml
SAKE KOMÉ ICHIZU Sake junmai prodotto con acqua naturale pura e limpida, con un aroma delicato che ricorda il riso appena colto e lievi note caramellate. Origine: Saitama (Est del Giappone) tipo: Junmai. Grado alc. 14%	6	8	40
	40 ml	100 ml	720ml
SAKE YAMASHIROYA FIRST CLASS Sake junmai daiginjo di grande raffinatezza e dal sapore limpido, con note fruttate e sentore umami e lattico dato dall'antico metodo di fermentazione Kimoto. Origine: Niigata (Nord del Giappone) tipo: Junmai daiginjo. Grado alc. 15%	8	12	60

AMARI

La selezione di questi amari è dettata dalla qualità del prodotto e dall'artigianalità che vi è dietro. In maniera più semplice : “ perchè è buonoo!”

AMARO DELL'APPENNINO ALLE 13 ERBE Amaro dal gusto amabile e dalle virtù delle tredici piante officinali di cui è composto (angelica, arancio dolce, carciofo, timo serpillio, echinacea , cardamomo verde etc). Rigorosamente biologico, prodotto dalla Ca dei Fiori, una bellissima realtà sita sull'Appennino toscano-emiliano. Grado alc. 20%	5	RATAFIA' Liquore alle amarene di collina e vino rosso abruzzese, perfetto come fine pasto, con una dolcezza ben equilibrata. Consigliamo di assumerlo magari dopo un accordo “Ut rata fiat” o anche senza. E' prodotto sempre da Scuppoz. Grado alc. 20%	5
ANICE STELLATO Liquore di Anice realizzato con materie prime che ne esaltano il bouquet ed il gusto, sapore inebriante al palato. E' prodotto da Scuppoz, piccola azienda familiare in prov. di Teramo, Abruzzo. Grado alc. 40%	5		
LIQUIRIZIA E' un infuso denso dall'aroma armonioso e delicato della Liquirizia, considerato “oro nero”. Veniva data ai bambini, in tempi in cui lo zucchero non era alla portata di tutti, come caramella da succhiare perché dolcissima. E' prodotto sempre da Scuppoz. Grado alc. 25%	5		

ALTRE BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 0.75LT 2.5

COCA COLA 3.0

CAFFE'

rigorosamente artigianale della Torrefazione Lelli 2.5

- miscela migrante (75% Arabica dall'Etiopia,
India e Brasile e 25% robusta dall'India).

Dal gusto vellutato e un aroma elegante e

intrigante, ideale a fine pasto o con un dolce!

*Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Qualora tu soffrissi di qualche allergia o intolleranza, contatta al momento della comanda i ns ragazzi di sala per avere informazioni sugli allergeni presenti nei ns piatti, cercheremo di venire il più possibile incontro alle tue esigenze.

* ° Al fine di mantenere le proprietà organolettiche intatte e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie HACCP, tali prodotti e loro ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento rapido di temperatura in negativo.

ALLERGENI PRESENTI:

1: frutta a guscio e derivati ; 2: crostacei; 3: sesamo;4: latte e derivati ;5: uova e derivati; 6 : pesce e derivati; 7: soia e derivati.

Tutti i ravioli contengono glutine essendo la pasta di frumento. Nella nostra cucina facciamo costante uso di sesamo e salsa di soia, quindi non è possibile garantirne la totale assenza.

PARTE NOIOSA O NEANCHE TANTO

Non abbiamo voluto sovraccaricare il menù di troppi nomi, troppe descrizioni, perché crediamo che per arrivare al cuore della gente si debba essere più concisi possibile. Certo, così facendo non si lascia molto spazio a tutta una lunga lista di fornitori e di prodotti che meriterebbero davvero. Ecco qui che abbiamo deciso di mettere in fondo al menù, per chi avesse voglia di leggere, qualche nome in più dei nostri fornitori.
Buona lettura!

MOLINO BASSINI: la farina 0 bio che usiamo per i nostri ravioli è prodotta da questo storico molino nei pressi di Anzola dell'Emilia, fondato nel 1899.

AZ. AGRICOLA FALASCO : il riso che trovate nei nostri piatti non è un riso qualsiasi, è della varietà Apollo, che è un mix tra il basmati e il carnaroli. La coltiva l'az. agricola Falasco, a Casalbeltrame (Novara), che è ormai da sei generazioni nel settore.

AZ.AGRICOLA SILVIA MARTINI: ci riforniamo per le nocciole delle Langhe!
Buonissime!

AZ. AGRICOLA CERUTTI : piccola realtà nel ferrarese - Burana -prendiamo da loro le uova rigorosamente biologiche e la farina integrale. Li trovate in diversi mercati in giro per Bologna!

AZ.AGRICOLA ROSOLA: storica azienda agricola che nasce nel 1966 a Zocca (Modena), che produce formaggi unici nel suo genere seguendo gli antichi metodi di lavorazione artigianale a filiera corta.

AZ. AGRICOLA LAMA GRANDE: fattoria biologica che si trova nei pressi di Monzuno, con un allevamento di vacche di razza pezzata rossa. La loro produzione è limitata ma di qualità eccellente.

TORREFAZIONE LELLI : piccola perla bolognese che da quasi 30 anni propone caffè di pregio i cui chicchi sono selezionati direttamente dalla piantagione, per poi essere tostati dal Maestro Torrefattore Leonardo Lelli.

AZ.AGRICOLA MARCO TONELLI : Annalisa e Marco hanno dato vita a una piccola realtà agricola a pochissimi passi da Bologna, nella periferia nord-est, zona Pilastro.

LA BOTTEGA CONTADINA : Fabio ha dato vita a una piccola realtà di quartiere in cui serve frutta e verdura rigorosamente di stagione e prevalentemente a km0.

Per la carne ci riforniamo da : Macelleria Zivieri, Macelleria Agnoletto e Bignami e Fattoria Zavoli di Rimini.

Per il pescato : Pescheria Brunelli del gruppo Qualimed srls.