

# 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

5 pz 7€ - 8 pz 11€

carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri, cavolo, cipollotto, zenzero. <sup>7</sup>

### VEGGIE DIVERSO

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Sul filone autunnale, proponiamo questi ravioli vegani con un ripieno di patate rosse al forno, carote, porro, tofu. <sup>7</sup>

### ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

gamberi dell'Adriatico ° di Pescheria Brunelli, cavolo, cipollotto, zenzero, zest di limone. <sup>2</sup>

### SARDEGNA NEL CUORE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Una dedica a questa terra, non sono i culurgiones ma... con patate gialle, formaggio Furmai semi-stagionato di Vacca Bianca Modenese (az.agricola Rosola), menta fresca. <sup>4</sup>



### AUTUNNO 2.0

4 pz 9€ - 6 pz 13€

Zucca violina cotta al forno, nocciole delle Langhe di az. agr. Silvia Martini, saba di Acetaia Giusti. <sup>1-3</sup>



### INVERNO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

La nostra idea dell'inverno : riso glutinoso thai, guanciale stagionato di mora romagnola (Macelleria Zivieri), funghi shiitake freschi.

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 allergie 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.

### KOFTE DI RADICCHIO

polpette con radicchio di ispirazione medio orientale, salsa chimichurri, salsa di pere con cannella, mandorle, salsa teriyaki allo zenzero homemade, servito con riso e verdure. <sup>1-3-4-7</sup> 14

### PAD THAI VEGETARIANO

Appena tornata dalla Thailandia, Ling non poteva non proporre il Pad Thai in versione vegetariana: con uova bio di az.Cerutti, funghi shiitake, tofu. Servito con lime, nocciole delle Langhe, shichimi togarashi. <sup>1-5-6-7</sup> 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. <sup>3-7</sup> 14.5

### WONTON IN BRODO DI POLLO

Ravioli con ripieno di carne di suino semibrado e gamberi rosa dell'Adriatico in un brodo di pollo profumato alla cannella e anice stellato, servito alla viet con menta, fetta di mandarino e peperoncino. <sup>2-7</sup> 15

### COPPA DI MORA CON CURRY VERDE

Striscioline di coppa di mora di Macelleria Zivieri, con curry verde e basilico. Servito con riso, verdure e salsa agro-piccante. <sup>7</sup> 16.5

&

### CIOTOLA DI RISO 3.5

riso Apollo dell'az.agricola Falasco con spolverata di gomasio. <sup>3</sup>

### CONTORNO 5

mix di verdure tra calde, sott'aceto e crude con gomasio alle erbe aromatiche della Ca' dei Fiori <sup>3</sup>

### ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi shiitake <sup>7</sup>

## DOLCI FATTI IN CASA

### TORTINO AL TE' MATCHA

Tè matcha della piantagione Obubu (Wazuka, Kyoto) con latte di cocco, amarene Fabbri e crumble di mandorle. <sup>1</sup> 6.5

### PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

panna cotta di Le Mucche di Guglielmo con succo di bergamotto bio, con caramello salato homemade e crumble di sesamo. <sup>3-4</sup> 6.5

Servizio 2€

