

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. ⁷

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. ⁷

ADRIATICO

4 pz 8€ - 6 pz 12€

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

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. ⁴



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. ¹⁻³



INVERNO VEGGIE

4 pz 8€ - 6 pz 12€

La nostra idea dell'inverno : riso glutinoso thai, radicchio precoce al forno, funghi shiitake freschi e polvere di alghe nori.

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. ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ 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. ¹⁻⁵⁻³⁻⁶⁻⁷ 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. ³⁻⁷ 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. ²⁻⁷ 15

BUNCHA HANOI

Piatto di ispirazione nord vietnamita: polpette di carne di suino semibrado di Macelleria Zivieri e fette di pancetta, servite con noodles di riso, menta, brodo caldo nuoc mam e fettine di pera. ⁶⁻⁷⁻³ 16.5

&

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 della Ca' dei Fiori ³

ZUPPA DI MISO 5

zuppa di miso artigianale di orzo bio con verdure, menta, tofu bio e funghi shiitake ⁷

DOLCI FATTI IN CASA

KUKICHA & AMARENA

dolce con tè verde tostato kukicha con latte di cocco bio, cuore di amarena Fabbri, mandorle bio di Sorelle di Pino (CT) ¹ 6.5

FLAN AL COCCO

È il classico flan francese (tipo la crème caramel) ma all'antilliana : con scaglie e latte di cocco, uova bio di az. Cerutti, con coulis di lamponi. ³⁻⁴ 6.5

Servizio 2€



*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.