

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 di Stefano Pransani, a Sogliano sul Rubicone (FC).

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

Proposto anche con sopra bottarga di muggine di az. Natural Sarda.

4 pz 11 € - 6 pz 16 €

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

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. ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ 14

SOBA IN BRODO MISO

Spaghetti di grano saraceno in brodo miso, con uovo bio di az. Cerutti cotto a bassa temperatura, funghi shiitake, salsa di arachidi e smoky chili oil ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 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

D'ispirazione nord-vietnamita :polpette di carne di mora romagnola/suino semibrado di Macelleria Zivieri e fette di pancetta marinata, servite con vermicelli di riso, lattuga, menta, e brodo caldo nước chấm. ⁷⁻⁶ 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

PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

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



FLAN AL COCCO CON DARJEELING

è il classico flan francese (tipo il bolognesissimo fiordilatte) ma all'antilliana con scaglie e latte di cocco, uova bio di az.agricola Cerutti e tè nero indiano Darjeeling 2nd flush. Servito con salsa di mele e ribes. ⁵⁻⁴ 6.5

Servizio 2€