

# 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€

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>



### SHANGHAI SHAOMAI VEGGIE

4 pz 7€ - 6 pz 10€

Raviolo primaverile : con riso glutinoso thai, melanzane viola, mandorle bio sicule di az. Sorelle di Pino. <sup>1</sup>

### BOLOGNA

4 pz 8€ - 6 pz 12€

Il raviolo per la ns città secondo la stagione : pollo allevato a terra di Macelleria Agnoletto, zucchine, cipollotto, zenzero, e sopra mandorle bio di az.agr. Sorelle di Pino. <sup>1-7</sup>



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.

### 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 (piccante), salsa teriyaki e duqah con nocciole delle Langhe <sup>1-3-5-7</sup>

13.5

### KOFTE DI MELANZANE

polpette di melanzane viola al profumo di Medio-Oriente, servite con riso, yogurt greco di Le Mucche di Guglielmo, salsa di fragole, mandorle bio di Az.agr. Sorelle di Pino, salsa teriyaki. <sup>1-3-5-7</sup>

14.5

### PAD THAI VEGETARIANO

Di ritorno da un viaggio in Thailandia, non si può non proporre il mitico Pad Thai ma in chiave vegetariana: sono noodles di riso, con tofu bio, uovo bio, funghi shiitake freschi, verdure varie, nocciole delle Langhe e shichimi togarashi, lime. <sup>1-3-5-7</sup>

15



### 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>

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. <sup>6-7-3</sup>

16.5

### PIATTO FUORI MENU

Chiedici se c'è qualche proposta fuori menù. Lo facciamo in quantità limitata a seconda della disponibilità e dell'estro della chef.

&amp;



### CIOTOLA DI RISO

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

3.5

### CONTORNO

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

5

### ZUPPA DI MISO

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

5

# DOLCI FATTI IN CASA

## CÀ PHÊ TRÚNG

ovvero caffè all'uovo vietnamita: noi lo facciamo con il delicato caffè arabica di Torrefazione Lelli , crema di zabaione con passito di uve stramature di az. agr. La via del Colle (Bertinoro) <sup>5</sup>

6

## FLAN AL COCCO

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 mele e fragole <sup>4-5</sup>

6.5

## PANNA COTTA AL BERGAMOTTO

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

6.5

### 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.