



串揚げ ピッコロ **Kushiaghe Piccolo**

Un piccolo locale nella zona est di Osaka, dove si servono cibi in piccoli pezzi, gioielli di terra e di mare, bocconcini di felicità con i sapori tipici della cucina giapponese.

I kushiaghe sono spiedini giapponesi, fatto con ingredienti di stagione tagliati in piccoli pezzi, impanati allo spiedo e fritti nell'olio. *Lo chef Inoue e' venuto a portare a voi fiorentini questo piatto tipico della cucina di Osaka.*

*** Champignon farciti con gamberi macinati alla gelee' di salsa di soia con YUZU**(agrumi giapponesi) エビを詰めたマッシュルーム ポン酢のジュレ添え

*** Bocconcini di coscia di pollo al profumo di curry e ventriglio di pollo con salsa piccante di YUZU**

鶏とハツのダブル揚げ ~カレー風味の鶏モモ&柚子胡椒風味の砂肝~

*** Petto di pollo con alghe konbu e uova d'aringa**

Questo piatto e' stato ideato da Inoue san appositamente per l'abbinamento con il sake giapponese ささみ子持ち昆布 日本酒とあわせてください。

*** Mantello di pancetta con cavolini di Bruxelles al gusto di Okonomiyaki**
L'okonomiyaki e' uno dei piatti tipici piu' rappresentativi della cucina di Osaka. Questo piatto e' un omaggio dello chef alla tradizione culinaria della citta'.

芽キャベツとブタ 大阪・お好み焼き風

*** Carne Chianina con salsa speciale PICCOLO.**

キアーナ牛をピッコロ特製ソースで

*** Involtini di petto di pollo, tofu al sesamo e champignon con salsa YUZU MISO (salsa di soia fermentata con agrumi yuzu)**

鶏胸肉で巻いた胡麻豆腐とマッシュルーム 柚子味噌添え

