

AMICI MIEI 2:
UN 4-MAINS ITALO-JAPONAIS SOUS LE SIGNE DU VOYAGE
16 febbraio 2020

*Alessandro accueille son ami Seino le temps d'un menu original
aux parfums inédits.*

*Les deux chefs, voisins, partagent régulièrement astuces, techniques
et découvertes gustatives.*

*Ce moment unique célèbre leur amitié, leurs racines et leur savoir-
faire.*

*Prêts pour un spaghetti cuit au dashi, saucisse pezzente, prunes
umeboshi?*

55 € hors boissons.

Accord vins, thé et saké + 30 €.

*Réservations au 02 544 00 08 ou sur
www.mirandacucinaitaliana.be*

MENU

MISES EN BOUCHE

GUNKAN DI RISO AI PEPERONI CRUSCHI, CARPACCIO DI
BACCALA
GUNKAN DE RIZ AUX POIVRONS SECHES, CARPACCIO DE MORUE
SASHIMI DI SALMONE ALLA PUTTANESCA
SASHIMI DE SAUMONE ALLA SAUCE PUTTANESCA
PETTOLE LUCANE AL WASABI
PETTOLE (MINI PIZZA FRITE) AU WASABI

ENTREE

KOBU-JIME DI SPIGOLA, ZUCCA ALLA SCAPECE, SABLE AL GRANO
ARSO
KOBU-JIME DE BAR (SASHIMI TRAVAILLE AU KOMBU), POTIRON
FACON SCAPECE, SABLE AU BLE BRULE

PLATS

SPAGHETTI IN BRODO DASHI, SALSICCIA PEZZENTE, PRUGNE
UMEBOSHI
SPAGHETTI CUIT AU DASHI, SAUCISSE PEZZENTE, PRUNES UMEBOSHI

N'DRUPPC POTENTINO, DAIKON, SHITAKE, RIDUZIONE AL
SANSHO
N'DRUPPC (PLAT DE VIANDES DE POTENZA) DAIKON, SHITAKE,
REDUCTION DE SANSHO (POIVRE JAPONAIS)

DESSERT

GELATO AL SAKE UMESHU, BABA, ALGHE, STREUSEL AL SESAMO
GLACE AU SAKE UMESHU, BABA, ALGUES, STREUSEL AU SESAME