Identità Expo. La migliore cucina d'autore all'interno dell'Esposizione Universale in un formato inedito: 200 Chef, oltre 450 eventi, conferenze, cooking-show dedicati alla cultura della buona tavola, 184 giorni di prodotti straordinari e innovazione gastronomica, dalle 10 del mattino alle 11 di sera. Tutto all'interno di uno spazio esclusivo, ispirato a un modello di ospitalità contemporanea e realizzato in collaborazione con i più brillanti designer e le grandi firme del made in Italy. Identità Expo ospiterà i protagonisti della cucina mondiale che, settimana dopo settimana, presenteranno le loro creazioni. Scopri questo affascinante progetto e celebra con noi il gusto italiano per l'ospitalità!

IDENTITÀ EXPO
GOLOSE

S. PELLEGRINO®

GRANA PADANO · MONOGRANO FELICETTI · cappellini · CONSORZIO CBI · Italia del Vino

Identità Expo. The best gourmet cuisine within the Universal Exhibition in a never-seen-before format: 200 Chefs, more than 450 events, conferences, cooking shows dedicated to Finedining, 184 days of amazing food and culinary innovation from 10 am to 11 pm. All in an exclusive location with a modern design thanks to the personal touches of some of the best italian designers. Identità Expo will host the best international Chefs, true stars who will alternate weekly to present their culinary creations. Enjoy this amazing project and celebrates with us Italian hospitality, haute cuisine and culinary talents from all over the world !

RDS 100% GRANDI SUCCESSI

Ogni menù d'autore è accompagnato da un'esclusiva playlist firmata "RDS 100% grandi successi" che interpreta l'identità di ogni chef e il suo modo unico di creare in cucina. Un'esperienza inedita che abbina la percezione del gusto a quella olfattiva e uditiva, un percorso multi-sensoriale capace di esaltare i piatti e il loro ricordo.

Each menu is accompanied by an exclusive playlist from the Italian radio station "RDS 100% grandi successi" that represents the chef's personality and its unique culinary style. A one-of-a-kind experience that involves taste, smell and hearing for a multi-sensorial journey that enhances flavors and their associated memories.

www.identitagolose.it

Andrea Berton

Ristorante Berton | Milano

1 Michelin Star

Menu

IDENTITÀ EXPO | June 1-2, 2015

Trancio di merluzzo, piselli, fave e scalogno con brodo di prosciutto

Cod filet, peas, broad beans and shallot with ham broth

pesce, anacardi | fish, cashew nuts

Franciacorta Brut Millesimato | Cellarius 2010 | Berlucchi

Conchiglie con zuppa di pesce, calamari e polvere di porro

Conchiglie with fish soup, squids and powdered leeks

glutine, crostacei, anacardi, molluschi | gluten, crustaceans, cashew nuts, molluscs

Val di Neto Igt | Efeso 2014 | Librandi

Filetto di vitello arrosto con purea di patate all'olio, centrifugato di bietola e amaranto croccante

Roasted veal fillet with potato purée aromatized with oil, chard juice and crispy amaranth

anacardi, latte, sedano | cashew nuts, milk, celery

Primitivo del Salento | Igt Sasseo 2013 | Masseria Altamura

Fragoline, mandorla e meringa
Wild strawberries, almond and meringue

uova, anacardi, latte, frutta secca | eggs, cashew nuts, milk, nuts

Moscato Rosa Alto Adige Doc | 2011 | Kettmeier

acqua minerale S.Pellegrino o Acqua Panna, abbinamento vini e caffè inclusi
mineral water S.Pellegrino or Acqua Panna, wine pairings and coffee included

coperto incluso
service included

Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato
Olio Coppini Arte Olearia con selezione di extravergini nei tre fruttati intenso, medio e leggero - dalle migliori cultivar italiane
Aged Balsamic Vinegar of Modena IGP
A selection of intense, medium and delicate fruity extra virgin olive oil from the best Italian cultivars produced by Coppini Arte Olearia

menu degustazione € 75,00 IVA inclusa
tasting menu € 75,00 VAT included

I vini presenti in carta possono contenere solfiti. Wines on the wine list may contain sulfites.

Le sostanze e i prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono indicati sotto al titolo di ogni piatto. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Substances and products causing allergies and intolerances are indicated below the name of the dish. For more information please contact the staff room.