

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













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!

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.



IDENTITÀ EXPO | June 15-16, 2015

Ricciola marinata, peperoni "imbottiti"

Marinated amberjack, "stuffed" peppers pesce, glutine, latte e derivati, soia I fish, gluten, milk and dairy products, soy Prosecco Doc Cuvée s.a. | Zonin 1821

Zuppa di verdure di stagione, fusilli di farro Monograno Felicetti, crudo di capasanta

Seasonal vegetable soup, Monograno Felicetti spelt fusilli, raw scallop

sedano, fave, glutine, pesce I celery, broad beans, gluten, fish

Greco di Tufo Docg | Loggia della Serra 2014 | Terredora

Spigola con salsa di olive alla calce, pane aromatico

Sea bass with a sauce of olives preserved in chalk, aromatic bread pesce, glutine I fish, gluten

Sardolino Chiaretto Doc 2011 | Sartori

Mela, acero, biscotto

Apple, maple, biscuit

latte e derivati, glutine, mandorle, uova, solfiti del vino I milk and dairy products, gluten, almonds, eggs, sulphites in the wine

Moscato Rosa Alto Adige Doc | Athesis 2011 | Kettmeir

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