



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®



MONOGRANO
FELICETTI

cappellini



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 Fine dining, 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 !

Marco Stabile

Ora d'Aria | Firenze
1 Michelin Star

Menu

IDENTITÀ EXPO | May 13 to May 17, 2015

Uovo en meurette di Chianti con asparagina confit e tartufo nero

Poached egg with Chianti meurette sauce with confit ferny asparagus and black truffle

uova, solfiti del vino, pesce | egg, wine sulfites, fish

↳ Trentodoc Ferrari Perlé | 2008 | Cantine Ferrari

Farrotto alla finocchiona, birra concentrata e pecorino toscano

Spelt risotto with finocchiona, concentrated beer and pecorino toscano

latte, sedano, glutine | milk, celery, gluten

↳ Colli di Luni Vermentino D.o.c. | Etichetta Grigia 2014 | Cantina Bosoni

La mia bistecca alla fiorentina, patate al pimento dolce, fagioli fritti

My Florentine steak, potatoes with sweet pimento, fried beans

latte, uova, solfiti del vino | milk, egg, wine sulfites

↳ Chianti Classico D.o.c.g. | 2011 | Castello d'Albola

Fragole, fragole, fragole

Strawberries, strawberries, strawberries

latte, uova, solfiti del vino | milk, egg, wine sulfites

↳ Moscato Rosa Alto Adige D.o.c. | Athesi 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

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.