



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 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 !

*Diego Muñoz*  
Astrid y Gastón | Lima | Perú

&  
*Maurizio & Sandro Serwa*  
La Trota | Rivodutri | Rieti | 2 Michelin Stars

## Menu

IDENTITÀ EXPO | June 27, 2015

### Cebiche Chalaco

Pescato del giorno marinato con limone, peperoncino peruviano rocoto e riccio di mare, avocado e croccante di calamaro *(Muñoz)*

Catch of the day marinated in lemon, sea urchin and rocoto leche de tigre, avocado and fried calamari *(Muñoz)*

pesce, molluschi, sedano, soia, glutine, uova, latte | fish, molluscs, celery, soy, gluten, egg, milk

🍷 Pinot Grigio Alto Adige Doc | Impronta del Fondatore 2014 | Santa Margherita

L'uovo di carciofo con salsa di topinambur e gocce di mentuccia *(Serwa)*

Artichoke egg with Jerusalem artichoke sauce and drops of mint *(Serwa)*

glutine, uova, latte e derivati | gluten, egg, milk and dairy products

🍷 Franciacorta Docg Saten '61 | Berlucchi

Carpa in crosta di papavero con maionese di patate e rape rosse *(Serwa)*

Carp with poppy seed wrap, with potato mayonnaise and beetroot *(Serwa)*

pesce, uova, solfiti del vino | fish, egg, sulphites from the wine

🍷 Valpolicella Superiore Ripasso Doc | Regolo 2012 | Sartori

### El Clásico Peruano

Dolce di mais viola, riso al latte dolce e frutti rossi *(Muñoz)*

Purple corn pudding, rice and sweet milk, berries *(Muñoz)*

latte, glutine | milk, gluten

🍷 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.

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.