



Andrea Ribaldone

EXECUTIVE CHEF | I Due Buoi | Alessandria

with

Domenico della Salandra & Domenico Schingaro

RESIDENT CHEFS IDENTITÀ EXPO

Menu

June 22-23, 2015

Bianco pollo, crescione e salsa orientale
White chicken, watercress and oriental sauce
soia | soy

Fusillone Milano Expo 2015
Fusillone Milano Expo 2015
glutine, latte e derivati | gluten, milk and dairy products

Filetto di vitello, verdure di stagione e suo fondo
Veal fillet, seasonal vegetables and veal jus
latte e derivati | milk and dairy products

Fragole, yogurt e basilico
Strawberries, yogurt and basil
latte e derivati, glutine | milk and dairy products, gluten

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.