



Andrea Ribaldone

EXECUTIVE CHEF | I Due Buoi | Alessandria

with

Domenico della Salandra & Domenico Schingaro

RESIDENT CHEFS IDENTITÀ EXPO

Menu

August 17th - 18th, 2015

Carpaccio di manzo Fassone piemontese,
nocciole e formaggetta di Roccaverano

Piedmontese Fassone beef carpaccio,
hazelnuts and Roccaverano cheese

nocciole, lattosio | hazelnut, dairy products

Spaghetti Milano

latticini, glutine | dairy products, gluten

Trancio di pesce secondo mercato alla mediterranea

Mediterranean style filet of fish depending on market availability

pesce | fish

Pesca, amaretto e cioccolato

Peach, amaretto and chocolate

latte, glutine | milk, 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.