



Andrea Ribaldone

EXECUTIVE CHEF | I Due Buoi | Alessandria

with

Domenico della Salandra & Domenico Schingaro

RESIDENT CHEFS IDENTITÀ EXPO

Menu

July 27-28, 2015

Terrina di anatra e zucca

Duck and pumpkin terrine

lattosio | dairy products

Spaghetti Felicetti, ricci di mare, mozzarella

Spaghetti Felicetti, sea urchins, mozzarella

glutine, lattosio, pesce | gluten, dairy products, fish

Agnello, cous cous, albicocche

Lamb, couscous, apricots

lattosio, glutine | dairy products, gluten

Fichi confit e formaggio

Confit figs and cheese

lattosio | dairy products

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.