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®

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 !

Rodrigo Oliveira

Mocotó I San Paolo I Brasile

Menu

IDENTITÀ EXPO | July 8 to July 12, 2015

Chibé
Couscous amazzone, gamberi, verdure e brodo
Amazonian couscous, shrimps, vegetables and broth

arachidi, soia, frutta secca I peanuts, soy, nuts

Spumante Metodo Classico 100% Cortese Blanc de Blancs | Villa Sparina

Pescado do dia, pirão e vinagrete de pupunha
Pesce del giorno, crema di manioca e insalatina di cuore di palma
Catch of the day, manioca and palm heart vinaigrette

pesce I fish

Bianco Alto Adige Doc | Athesis 2013 | Kettmeir

Porco, farofa de milho e feijão-de-corda
Coppa di maiale con “farofa”di mais e fagioli dall’occhio
Pork neck with farofa and beans

latticini I dairy products

Sicilia Doc | Nuhar 2012 | Tenuta Rapitalà

Café com leite
Gelato al caffè fermentato, salsa di “umburana” e biscotti alla noce brasiliana
Fermented coffee ice cream, umburana sauce, Brazil nut biscuit

latte e derivati, uova, glutine, noci I milk and dairy products, egg, gluten, nuts

Prime Uve Oro | Bonaventura Maschio

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
Aged Balsamic Vinegar of Modena IGP

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.