



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 !

Rodrigo Oliveira & Cesare Battisti

Mocotó | San Paolo | Brasile

Ratanà | Milano

Menu

IDENTITÀ EXPO | July 11, 2015

Chibé

Couscous amazzone, gamberi, verdure e brodo *(Oliveira)*
Amazonian couscous, shrimps, vegetables and broth *(Oliveira)*
crostacei | crustaceans

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

Ditalini tiepidi ai peperoni dolci, stracciatella, erbe e insalate,
croccante alle acciughe e limoni sotto sale *(Battisti)*
Warm ditalini pasta with sweet peppers, stracciatella, herbs and salad,
anchovy brittle and lemons preserved in salt *(Battisti)*

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

Bardolino Chiaretto Doc 2014 | Sartori

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

pesce | fish

Bianco Alto Adige Doc | Athesis 2013 | Kettmeir

Milano-San Paolo

Cremoso di mascarpone, cioccolato Ivoire Valrhona e lime con abacaxi allo zenzero e lime,
amor polenta, gelato di riso e latte, menta liquida *(Luca De Santi, Ratanà)*
Mascarpone, Ivoire chocolate Valrhona and lime mousse, abacaxi (pineapple)
with ginger and lime, amor polenta, rice and milk ice cream, liquid mint *(Luca De Santi, Ratanà)*

uova, latticini, glutine, mandorle | egg, dairy products, gluten, almonds

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.