



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



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 Fine dining, 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 !

Annie Fiolde & Italo Bassi

Enoteca Pinchiorri | Firenze
3 Michelin Stars

&

Claudio Sadler

Sadler | Milano
2 Michelin Stars

Menu

IDENTITÀ EXPO | July 25, 2015

Uovo di Parisi dorato con asparagi, spuma di Grana Padano,
acqua di tartufo nero e spugna al prezzemolo *(Sadler)*

Golden egg by Parisi with asparagus, Grana Padano mousse,
black truffle water and parsley sponge *(Sadler)*

glutine, uova, frutta a guscio, latte e derivati | gluten, eggs, nuts, milk and dairy products

↳ Soave Superiore Classico Docg | Le Tufaie 2013 | Bolla

Fusilli con sgombro, pomodoro fresco, basilico e briciole di pane all'aglio *(Enoteca Pinchiorri)*

Fusilli with mackerel, fresh tomato, basil and breadcrumbs with garlic *(Enoteca Pinchiorri)*

glutine, pesce | gluten, fish

↳ Franciacorta Docg 61 Satén | Berlucchi

Aletta di vitello cotta a bassa temperatura
con verdure estive alla griglia all'olio di carbonella e crema di burrata *(Sadler)*

Veal shoulder chop cooked at low temperature
with grilled summer vegetables with charcoal oil and burrata cream *(Sadler)*

latte e derivati | milk and dairy products

↳ Trentodoc Ferrari | Perlé Rosé 2008 | Cantine Ferrari

Pane, olio, cioccolato e sale *(Enoteca Pinchiorri)*

Bread, oil, chocolate and salt *(Enoteca Pinchiorri)*

latte e derivati, glutine, uova | milk and dairy products, gluten, egg

↳ Recioto della Valpolicella Classico Docg | Rerum 2012 | Sartori

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.