

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 !



Ogni menù d'autore è accompagnato da un'esclusiva playlist firmata "RDS 100% grandi successi" che interpreta l'identità di ogni chef e il suo modo unico di creare in cucina. Un'esperienza inedita che abbina la percezione del gusto a quella olfattiva e uditiva, un percorso multi-sensoriale capace di esaltare i piatti e il loro ricordo.

Each menu is accompanied by an exclusive playlist from the Italian radio station "RDS 100% grandi successi" that represents the chef's personality and its unique culinary style. A one-of-a-kind experience that involves taste, smell and hearing for a multi-sensorial journey that enhances flavors and their associated memories.

Tomaž Kavcic & Gianfranco Pascucci

Pri Lojzetu | Dvorec Zemono
Vipava | Slovenia

Pascucci al Porticciolo
Fiumicino | Roma

Menu

IDENTITÀ EXPO | May 31, 2015

Entrée Identità Expo

Crudo secco e caldo di brodo di manzo *(Kavcic)*
Raw, dry and hot - Variations on beef broth *(Kavcic)*

glutine, sedano, senape | gluten, celery, mustard

↳ Franciacorta Docg | Satèn 61 | Berlucchi

Ravioli Umami *(Pascucci)*
Umami Ravioli *(Pascucci)*

glutine, uova, pesce, soia, latte, sedano, solfiti del vino | gluten, egg, fish, soy, milk, celery, sulphites from the wine

↳ Frascati Superiore Docg | Santa Teresa 2014 | Fontana Candida

...non buttiamo via niente... carne di manzo e verdure *(Kavcic)*
...we don't throw anything away... beef and vegetables *(Kavcic)*

↳ Pinot Nero Trentino Doc | Maso Montalto 2012 | Tenute Lunelli

Finocchio di mare | meringa al finocchio con erbe e spezie *(Pascucci)*
Sea fennel | fennel meringue with herbs and spices *(Pascucci)*

uova, latte | egg, milk

↳ Recioto di Soave Docg | Vernus 2013 | 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

menu degustazione € 90,00 IVA inclusa
tasting menu € 90,00 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.