



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 !

Ugo Alciati & Matias Perdomo

Guido Ristorante
Serralunga d'Alba

Contraste
Milano

Menu

IDENTITÀ EXPO | May 10, 2015

Entrée Identità Expo

Sashimi di manzo e foie gras vegetale *(Perdomo)*

Beef sashimi and vegetal foie gras *(Perdomo)*

sesamo, uova, latte e derivati | sesame, egg, milk, dairy products

↳ Sauvignon Friuli Doc | Aquileia 2014 | Tenuta Cà Bolani

Carnaroli mantecato, zucchine trombetta, ricotta e alici di Cetara *(Alciati)*

Creamed carnaroli, trombetta courgettes, ricotta and anchovies from Cetara *(Alciati)*

latte, pesce | milk, fish

↳ Trentodoc Perlé Rosé | 2008 | Ferrari

Maialino da latte confit, vernaccia di Oristano e cicorino *(Perdomo)*

Confit suckling pig, Vernaccia di Oristano and cicorino *(Perdomo)*

latte e derivati, solfiti | milk, dairy products, sulfites

↳ Barbera d'Alba Doc | Peiragal 2012 | Marchesi di Barolo

Fiordilatte mantecato al momento e crumble fondente *(Alciati)*

Fiordilatte creamed on the spot and dark crumble *(Alciati)*

latte, frutta secca, uova, glutine | milk, nuts, egg, gluten

↳ Barolo Chinato | Fontanafredda

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.