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®

GRANA PADANO

MONOGRANO FELICETTI

cappellini

CONSORZIOCBI
customer to business interaction

Italia del Vino

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 !

Massimo Bottura

Osteria Francescana | Modena
IDENTITÀ EXPO | May 1-2-3, 2015

Menu

Tagliolini primavera in astratto
Spring tagliolini in abstraction
uovo, soia | egg, soybeans
Franciacorta Riserva Satèn | Palazzo Lana 2006 | Berlucchi

Tortellini in brodo di Tutto
Tortellini in a broth of everything
glutine, uovo, latte, sedano, anidride solforosa | gluten, egg, milk, celery, sulfur dioxide
Gavi di Gavi docg | Monterondo 2007 | Villa Sparina

Beautiful Sonic Disco of Love and Hate at the Gate of Hell Painting with Wicked Pools of Glorious Color and Psychedelic Spin-painted Cotechino, not Flame Grilled
latte, anidride solforosa | milk, sulfur dioxide
Barolo docg | Sarmassa 2011 | Marchesi di Barolo

Il Pane è oro
Bread is gold
farina, latte, uova | cereals containing gluten, milk, eggs
Moscato d'Asti docg 2014 | Castello del Poggio

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

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.

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®

GRANA PADANO

MONOGRANO FELICETTI

cappellini

CONSORZIOCBI
customer to business interaction

Italia del Vino

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 !

Massimo Bottura

Osteria Francescana | Modena
IDENTITÀ EXPO | May 1-2-3, 2015

Menu

Tagliolini primavera in astratto
Spring tagliolini in abstraction

uovo, soia | egg, soybeans

Franciacorta Riserva Satèn | Palazzo Lana 2006 | Berlucchi

Tortellini in brodo di Tutto
Tortellini in a broth of everything

glutine, uovo, latte, sedano, anidride solforosa | gluten, egg, milk, celery, sulfur dioxide

Gavi di Gavi docg | Monterondo 2007 | Villa Sparina

Beautiful Sonic Disco of Love and Hate at the Gate of Hell Painting with Wicked Pools of Glorious Color and Psychedelic Spin-painted Cotechino, not Flame Grilled

latte, anidride solforosa | milk, sulfur dioxide

Barolo docg | Sarmassa 2011 | Marchesi di Barolo

Il Pane è oro
Bread is gold

farina, latte, uova | cereals containing gluten, milk, eggs

Moscato d'Asti docg 2014 | Castello del Poggio

S.Pellegrino | Acqua Panna

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.