



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 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 !



Claudio Sadler

Sadler | Milano

Menu

IDENTITÀ EXPO | May 25-26, 2015

Carpaccio di salmone bio con finocchi arance e olive essiccate

Organic salmon carpaccio with fennel, oranges and dried olives

pesce, senape | fish, mustard

↳ Trento Doc | Ferrari Riserva Lunelli 2006 | Cantine Ferrari

Fregola con ragù di gallinella, salsa livornese e zafferano

Fregola with tub gurnard ragout, salsa livornese and saffron

glutine, pesce, soia, sedano, anidride solforosa e solfiti del vino | gluten, fish, soy, celery, sulphur dioxide and sulphites from the wine

↳ Sauvignon Doc | Friuli Aquileia 2014 | Cà Bolani

Filetto di vitello arrosto con purè di patate nocciolate e salsa di funghi trombetta

Roasted veal fillet with potatoes with hazelnuts and trumpet mushroom sauce

frutta a guscio, latte | nuts, milk

↳ Valpolicella Superiore Ripasso Doc | Regolo 2012 | Sartori

Meringata di rabarbaro e fragole

Rhubarb and strawberry meringue cake

uova, frutta a guscio, latte | eggs, nuts, milk

↳ 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

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.