



# IDENTITÀ G O L O S E MILANO

IL PRIMO HUB INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA  
INTERNATIONAL HUB OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

powered by  thefork  
TripAdvisor company

## La carta a cura di Andrea Ribaldone e Alessandro Rinaldi

### Antipasti

<b>Panzanella di polpo</b> con coulis di pomodoro verde, crema di basilico e sedano riccio	Euro 18,00
<b>Morbido di vitello</b> , nespole, yogurt acido, riduzione all'Amarone Allegrini e erbe amare	Euro 18,00
<b>Crudo di mare</b> , cocco, yuzu e frutto della passione	Euro 19,00
<b>Tartare di manzo</b> , tuorlo d'uovo ghiacciato, scalogno confit, fiore di capperi e lattughino farcito al burro d'alpeggio e alici	Euro 18,00
<b>Conchiglione Monograno Felicetti</b> servito tiepido, ricotta di bufala, piselli, fave e lime	Euro 16,00

### Insalate

<b>Insalata "maritata"</b> Misticanza di insalate novelle, mozzarella di bufala DOP, olive nere Passoloni, mini verdure di campagna fresche e spadellate, acciughe liguri e pomodori secchi	Euro 16,00
--	------------

### Franco Pepe per Identità Milano

Tre pizze in formato speciale ideate dal Maestro di Caiazzo	
<b>"Margherita Sbagliata"</b> Mozzarella di bufala campana DOP, passata di pomodoro riccio, riduzione di basilico, olio extravergine d'oliva	Euro 14,00
<b>"Scarpetta"</b> Mozzarella di bufala campana DOP, fondata di Grana Padano DOP 12 mesi, composta di pomodoro, basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi	Euro 16,00
<b>"Orto del Giorno"</b> Fave, piselli, pancetta e cipolla ramata	Euro 15,00

### Primi

Lo Spaghettonone è il piatto simbolo di Identità Golose Milano. Andrea Ribaldone lo ha creato durante Identità Expo. Si tratta di uno Spaghettonone Monograno Felicetti condito con una crema di risotto in diversi gusti:

<b>Spaghettonone MILANO</b> , con crema di Zafferano 3 Cuochi e ragù di ossobuco in gremolada	Euro 17,00
<b>Spaghettonone NAPOLI</b> , con crema di pomodoro all'origano, mozzarella di bufala e pomodorini secchi	Euro 17,00
<b>Spaghettonone ROMA</b> , con crema di Pecorino Romano, chips di guanciale amatriciano, pepe nero e uovo morbido	Euro 17,00
<b>Riso Buono in risotto</b> con cozze, basilico e limone	Euro 18,00

### Secondi

<b>La Milanese "Identità"</b> servita con millefoglie di patate al burro nocciola e spuma di rucola selvatica	Euro 26,00
<b>Sgombro in fiore di zucca</b> , latte cotto affumicato, zucchine in due consistenze: all'aceto di mela Annurca e croccanti alla menta	Euro 24,00
<b>Lingotto di Parmigiana (proposta vegetariana)</b> Composta di pomodorini datterino gialli e rossi del Vesuvio e aria di parmigiano	Euro 24,00

### Dessert

<b>Babà al vapore</b> , crema inglese alla vaniglia e sorbetto al rum	Euro 12,00
<b>Cremino di cioccolato</b> Blond Dulcey Valrhona, verbena, albicocca Pellicchiella del Vesuvio e spugna di cioccolato Araguani fondente	Euro 12,00
<b>Gelato fior di bufala</b> , fragole fresche, mosto d'uva e fagiolini finissimi	Euro 12,00
<b>Selezione di gelati e sorbetti</b>	Euro 8,00

### Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna

S.Pellegrino 0.5   Acqua Panna 0.5	Euro 2,50
S.Pellegrino 0.75   Acqua Panna 0.75	Euro 3,00

### I nostri caffè sono Lavazza

Caffè espresso   Caffè decaffeinato	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 4,00
Caffè filtro   Cold Brew	Euro 5,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, pastificio Felicetti, farine Petra® Molino Quaglia, cioccolato Valrhona.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze, e sulla presenza di prodotti lavorati da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.