



# IDENTITÀ GOLOSE MILANO

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

powered by  **thefork**  
The Advisor company

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

### Antipasti

Panzanella di polpo* con coulis di pomodoro verde, crema di basilico e sedano riccio	Euro 18,00
Piselli*, crumble di mais, uovo pochè, puntarelle e bottarga di muggine	Euro 16,00
Carciofo ligure in cottura morbida, lardo di Colonnata e pecorino	Euro 15,00
Manzo marinato, formaggetta di Roccaverano e nocciole	Euro 16,00

### Insalate e Zuppe

Insalata "maritata"	Euro 14,00
Misticanza di insalate novelle, mozzarella di bufala DOP, olive nere Passoloni, verdure grigliate, acciughe liguri e pomodori secchi	
Zuppa di fagioli e legumi misti con gelato di ricotta* di ricotta di bufala	Euro 14,00

### Franco Pepe per *Identità Milano*

#### Tre pizze in formato speciale ideate dal Maestro di Caiazzo

"Margherita Sbagliata"	Euro 14,00
Mozzarella di bufala campana DOP, passata di pomodoro riccio, riduzione di basilico, olio extravergine d'oliva	
"Scarpetta"	Euro 16,00
Mozzarella di bufala campana DOP, fonduta di Grana Padano DOP 12 mesi, composta di pomodoro, basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi	
"Marinara Ritrovata"	Euro 15,00
Farina Petra® Evolutiva, pomodoro San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio, capperi disidratati, polvere di olive nere caiazzane, basilico, acciughe di Cetara e olio agliato	

### 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:

Spaghettonone MILANO, con crema di zafferano e ragù di ossobuco in gremolada	
Spaghettonone NAPOLI, con crema di pomodoro all'origano, mozzarella di bufala e pomodorini secchi	
Spaghettonone BARI, con crema di cime di rapa e "cacio dei poverelli"	Euro 15,00
Riso Buono in risotto con: bagna cauda e spinacino   pesto di rucola e mandorle tostate	Euro 16,00

### Secondi

La Milanese "Identità" servita con purè di patate e verdure croccanti	Euro 24,00
Trancio di pesce* secondo reperibilità del mercato in guazzetto di pomodoro e scarola ripassata in padella	Euro 24,00

### Piatti del giorno

Ogni giorno sono disponibili dei fuori-carta creati dai nostri chef

### Dessert

Riso al Latte: Riso Buono cotto nel latte, vaniglia, lemongrass e zafferano	Euro 12,00
Cioccolato, Agrumi e Panna: cioccolato Kidavao a doppia fermentazione by Valrhona, agrumi in consistenze, semifreddo alla panna	Euro 12,00
Il Nuovo Passato: gelato alla noce, nocino, torta di carote e pera decana	Euro 12,00

### 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	Euro 3,00
Caffè decaffeinato	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 4,00
Caffè filtro	Euro 5,00
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 è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

\* prodotto lavorato da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza