



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

Panzanella di polpo* con coulis di pomodoro verde, crema di basilico e sedano riccio	Euro 18,00
Morbido di vitello, nespole, yogurt acido, riduzione all'Amarone Allegrini e erbe amare	Euro 16,00
Crudo* di mare, cocco, yuzu e frutto della passione	Euro 18,00
Tartare di manzo, tuorlo d'uovo ghiacciato, scalogno confit, fiore di capperi e lattughino farcito al burro d'alpeggio e alici	Euro 16,00

Insalate e Zuppe

Insalata "maritata" Misticanza di insalate novelle, mozzarella di bufala DOP, olive nere Passoloni, mini verdure di campagna fresche e spadellate, acciughe liguri e pomodori secchi	Euro 14,00
Conchiglione Monograno Felicetti servito tiepido, ricotta di bufala, piselli, fave e lime	Euro 14,00

Franco Pepe per Identità Milano

Tre pizze in formato speciale ideate dal Maestro di Caiazzo

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

Primi

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

Spaghettono MILANO, con crema di zafferano e ragù di ossobuco in gremolada	Euro 15,00
Spaghettono NAPOLI, con crema di pomodoro all'origano, mozzarella di bufala e pomodorini secchi	Euro 15,00
Spaghettono ROMA, con crema di Pecorino Romano, chips di guanciale amatriciano, pepe nero e uovo morbido	Euro 15,00
Riso Buono in risotto con cozze, basilico e limone	Euro 16,00

Secondi

La Milanese "Identità" servita con millefoglie di patate al burro nocciola e spuma di rucola selvatica	Euro 24,00
Sgombro* in fiore di zucca, latte cotto affumicato, zucchine in due consistenze: all'aceto di mela Annurca e croccanti alla menta	Euro 24,00

Piatti del giorno

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

Dessert

Kaleidoscopic Fruit Salad	Euro 12,00
Strano, Insolito e... Boh!?	
Cioccolato bianco Ivoire Valrhona, fava Tonka e frutto della passione	Euro 12,00
Upside Down: Crostata inversa ai lamponi	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 Caffè decaffeinato	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 4,00
Caffè filtro Cold Brew	Euro 5,00

Scelta piatti à la carte

oppure

Formula Business

Euro 35,00 con scelta di un primo + un secondo *oppure* una pizza + un secondo
Acqua Panna o S.Pellegrino, caffè Lavazza e coperto inclusi | Bevande escluse

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