



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 18,00
Crudo di mare , cocco, yuzu e frutto della passione	Euro 19,00
Tartare di manzo , tuorlo d'uovo ghiacciato, scalogno confit, fiore di cappero e lattughino farcito al burro d'alpeggio e alici	Euro 18,00
Conchiglione Monograno Felicetti servito tiepido, ricotta di bufala, piselli, fave e lime	Euro 16,00

Insalate

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 16,00
--	------------

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
"Orto del Giorno" Fave, piselli, pancetta e cipolla ramata	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 3 Cuochi e ragù di ossobuco in gremolada	Euro 17,00
Spaghettono NAPOLI , con crema di pomodoro all'origano, mozzarella di bufala e pomodorini secchi	Euro 17,00
Spaghettono ROMA , con crema di Pecorino Romano, chips di guanciale amatriciano, pepe nero e uovo morbido	Euro 17,00
Riso Buono in risotto con cozze, basilico e limone	Euro 18,00

Secondi

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

Dessert

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

Formula Business

Euro 35,00 con scelta di un primo + antipasto o dessert oppure un secondo + dessert 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, 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.