



IDENTITÀ
G O L O S E
MILANO

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

powered by  **thefork**
a TripAdvisor company

Ana ROS^v

Sabato 22 Settembre • Saturday 22nd September

Entrée

Trota, siero di latte, semi di papavero,
barbabietola all'aceto di tonka
Trout, whey, poppy seeds,
beetroot in tonka vinegar

Trippa cotta nel fondo di selvaggina,
Tolminc di fossa, funghi locali, ortiche fritte
Tripe cooked in a jus of game,
Tolminc cheese, local mushrooms, fried nettles

Capriolo, acciuga, abete rosso, funghi selvatici
Roe deer, anchovy, red fir, wild mushrooms

Dolce ai porcini
Porcini dessert

.....
75 euro abbinamento vini e coperto inclusi | Bevande e caffè esclusi
Euro 75,00 including wine pairings and service | Beverages and coffee not included
.....

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.
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be
provided by the staff and you can consult the relevant documentation than will be give on request.