

## La carta

a cura di Andrea Ribaldone  
ed Edoardo Traverso

### Antipasti e insalate

Crudo di manzo, fondo di peperone arrostito e salsa verde	Euro 16,00
Seppia scottata, crema di patate, limone e cicoria	Euro 16,00
<b>T</b> Spuma di Parmigiano Reggiano, uovo poché e fondo di vitello	Euro 15,00
Orto: crema di broccoli e verdure di stagione croccanti	Euro 14,00
Insalata "maritata" con Fiordilatte di Napoli Latteria Sorrentina	Euro 18,00

### 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, fonduta di Grana Padano DOP 12 mesi, composta di pomodoro, basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi

Euro 16,00

##### "Peperone scomposto"

Fior di latte, provola affumicata, peperoni in agrodolce, capperi disidratati, prezzemolo tritato, pane croccante condito con olio delle acciughe di Cetara e aglio

Euro 16,00

### 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.*

#### Spaghettonone MILANO

con crema di Zafferano 3 Cuochi, ragù di ossobuco e gremolada

Euro 17,00

Riso Buono, funghi e salsa al prezzemolo

Euro 18,00

Gnocco di patate, ristretto di mare, limone e branzino

Euro 16,00

**T** Tagliatella Divine Creazioni, burro di Normandia e crema di scamorza affumicata

Euro 16,00

### Secondi

La milanese "Identità", patate Ratte, rucola e pomodorini

Euro 28,00

**T** Controfiletto di manzo, crema di pistacchio, fondo bruno e carote baby

Euro 24,00

Ricciola, crema di bieta, puntarelle e salicornia

Euro 26,00

Moscardino, crema di ceci e pomodoro

Euro 24,00

Selezione di Formaggi e stagionature di Parmigiano Reggiano

Euro 28,00

### Dessert

Tarte Tatin di pere e gelato alla vaniglia

Euro 12,00

Cioccolato Jivara Valrhona, castagne e sorbetto al caco

Euro 10,00

#### Yogurt e frutti rossi

Gelato allo yogurt, composta di frutti rossi e croccante di mandorle

Euro 10,00

La frutta in sorbetto

Euro 8,00

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

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

**T** **artufo tutto l'anno** | in collaborazione con Appennino Food Group

Il Tartufo Nero Pregiato può essere aggiunto alla portata suggerita dal nostro chef oppure al piatto prescelto in menu.

Il tartufo verrà conteggiato separatamente rispetto al prezzo del singolo piatto.

La grattata del peso di 3 g è proposta a Euro 5,00.

In alternativa il tartufo può essere pesato al tavolo nella quantità desiderata e conteggiato secondo quotazione di mercato.

**Formula Business (disponibile solo a pranzo)** | Euro 35,00 con l'esclusiva scelta dei due Piatti del Giorno

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.