

La carta

a cura di Andrea Ribaldone
ed Edoardo Traverso

Antipasti e insalate

T Crudo di manzo, la sua riduzione e salsa al prezzemolo	Euro 16,00
Calamaro scottato, crema di peperone, scamorza e capperi	Euro 16,00
Carpaccio di tonno, datterino, passion fruit	Euro 16,00
T Uovo poché, patata schiacciata, nocciola e salsa vegetale	Euro 16,00
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

"PORKASERTA"

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia stagionata di Suino Casertano e origano del Matese

Euro 16,00

Primi

S Fusillo Milano con crema di risotto allo Zafferano 3 Cuochi, ragù di ossobuco e gremolada	Euro 17,00
Linguine, vongole, limone e crumble di prezzemolo	Euro 17,00
Rosso Gabibbo: risotto mantecato con barbabietola e crema di gorgonzola, protagonista della presentazione della nuova stagione di Striscia la Notizia	Euro 18,00
Scrigno Divine Creazioni con Squacquerone di Romagna DOP ed erbe di campo, rucola e croccante di crudo	Euro 16,00
Spaghetto alla chitarra, crema di Parmigiano Reggiano con la sua crosta croccante e pepe nero selvatico	Euro 15,00

Secondi

S La milanese "Identità", patate ratte, rucola e pomodorini	Euro 28,00
T Controfiletto di manzo arrosto, funghi e cavolo romanesco	Euro 24,00
Branzino, emulsione di mare, polvere di pomodoro, capperi e bieta rossa saltata	Euro 26,00
Wellington vegetale, patata rossa, carote e pastinaca	Euro 24,00
Sovracoscia di faraona farcita di erbe di campo e zucca all'olio	Euro 24,00
Selezione di Formaggi e stagionature di Parmigiano Reggiano	Euro 28,00

Dessert

Tarte Tatin di mele e gelato alla vaniglia	Euro 12,00
Tartelletta con ricotta agli agrumi, fichi al vino rosso e sorbetto all'uva fragola	Euro 10,00
Cremoso al mascarpone, morbido di cioccolato Guanaja 70% Valrhona e gelato al caffè Lavazza La Reserva Tierra Brasile	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 4,00
--------------------------------------	-----------

I nostri caffè sono Lavazza

Caffè espresso Caffè decaffeinato	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 4,00

Coperto	Euro 3,00
---------	-----------

S | I nostri piatti simbolo

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

Il Tartufo Nero Estivo 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.

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, cioccolato Valrhona.