

18
maggio
2024



MENU SPECIALE DI

EDOARDO TRAVERSO

EXECUTIVE CHEF | IDENTITÀ GOLOSE MILANO

in collaborazione con



Pappa al pomodoro con farina tipo 1 e farina integrale "Origine con germe di grano", tuorlo marinato e maionese all'origano

Pappa al pomodoro made with wholewheat type 1 flour "Origine con germe di grano", marinated yolk and oregano mayonnaise

18 euro

Tagliatella 40 tuorli con semola rimacinata e farina 0 "Origine con germe di grano", mantecata con cozze e pomodoro datterino, polvere di prezzemolo

40 yolks tagliatella made with double ground semola and flour 0 "Origine con germe di grano" creamed with mussels and datteri cherry tomato, parsley powder

18 euro

Controfiletto di manzo, crema di cavolfiore, patata ratta, pan brioche con farina tipo 1 forte "Origine con germe di grano" leggermente tostato, fegatini

Beef sirloin, cauliflower cream, ratta potatoes, lightly toasted pan brioche made with strong type 1 flour "Origine con germe di grano", liver

26 euro

Ganache al caffè, mango, sfoglia caramellata con farina 0 "Origine con germe di grano", gelato alla nocciola

Coffee ganache, mango, caramelized puff pastry made with type 0 flour "Origine con germe di grano", hazelnut ice cream

12 euro