



**IDENTITÀ
GOLOSE
MILANO**

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

powered by  **thefork**
a TripAdvisor company

Moreno CEDRONI

Mercoledì 26 | Sabato 29 Settembre
Wednesday 26th | Saturday 29th September

Entrée

Ricciola frita poco cotta, panzanella,
olio al basilico e sedano croccante
Lightly cooked fried amberjack, panzanella,
basil oil and crunchy celery

Lasagnetta di mare in bianco, salsa di cocco,
prezzemolo e lime
Seafood white lasagnetta, coconut sauce,
parsley and lime

Frigg / Freyia: stoccafisso norvegese, baccalà,
piadina al farro, granita di cipolla agrodolce e acetosella
Frigg / Freyia: Norwegian stockfish, salted cod,
spelt piadina, sweet and sour onion granita and sorrel

Fichi neri, gelato gorgonzola e yogurt, estratto di foglia di fico
Black figs, yogurt and gorgonzola ice cream, fig leaf extract

.....
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.