

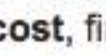
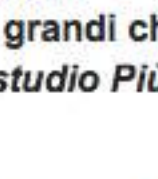
LUXGALLERY > GUSTO > CHEF E RICETTE > TASTE OF MILANO 2015, I MENU
3 GIUGNO 2015

Taste of Milano 2015, i menu

Cosa si mangia e quanto costa

13Giugno Goldoni

Cucina Marinara Siciliana Naturale Atmosfera e musica dal piano



Al via oggi la sesta edizione di **Taste of Milano 2015**.
La manifestazione, nata per avvicinare il grande pubblico all'alta ristorazione grazie a **piccole porzioni, grandi chef e prezzi low cost**, fino a domenica 7 giugno animerà il **Superstudio Più** di **via Tortona** regalando emozioni culinarie uniche.
Come abbiamo visto il **calendario di Taste of Milano 2015** sarà ricco e variegato.
Gli chef, 50 per l'occasione, sono pronti a presentare oltre **200 portate**.
Come sempre a **Taste** i grandi nomi della cucina italiana e internazionale proporranno i loro piatti simbolo ai quali quest'anno però si aggiungerà una speciale ricetta dedicata a **Expo 2015**, preparata da ogni chef rispettando il tema della sostenibilità.

Se la moneta di **Taste of Milano** saranno, come sempre i **ducati**, ognuno ei quali ha il **valore di 1€** e può essere caricato su una speciale card in multipli di 5, per quest'anno **l'ingresso sarà gratuito previa però registrazione sul sito** della manifestazione gastronomica.

Per orientarvi meglio tra le **200 proposte** dei **47 temporary restaurant** che animeranno **Taste of Milano 2015**, di seguito troverete tutti i menù di questa edizione:
28 Posti – Chef Marco Ambrosino
Sgombro marinato, parmigiano, liquirizia, nocciole – 7 Ducati
Pasta fredda, pomodoro giallo, alghe, lime, ginepro – 8 Ducati
Rabarbaro, mascarpone, origano – 6 Ducati
Porro, cenere, maionese affumicata, fiori di sambuco – 10 Ducati

Asola – Chef Matteo Torretta

Milanese street – 8 Ducati
Salmon burger – 8 Ducati
Ceviche di pesci, frutta e crostacei – 8 Ducati
Minestrone per expo – 10 Ducati

Björk Swedish Brasserie Milano – Chef Mattias Sjöblom, Julienne Chiudinelli e Rebecca Varjomaa
Tartare di renna con asparagi e maionese affumicata – 8 Ducati
S.O.S. aringhe marinate con acquavite e aneto, aringhe marinate alle verdure, aringhe in salsa di senape, Formaggio svedese, knäckebröd – 8 Ducati
Open sandwich danese al salmone marinato all'aneto – salmone marinato, salsa gravlax, patate, aneto – 8 Ducati
Filetto di baccalà biologico cotto a bassa temperatura, tuorlo d'uovo, patate frustate e maionese al prezzemolo – 12 Ducati

Carlo e Camilla in Segheria – Chef Emanuele Pollini, Carlo Cracco

Tuorlo e non tuorlo – 7 Ducati
Cappelletto romagna, pomodoro arrosto, squaquero e carne croccante – 7 Ducati
Cefalo bietole e lamponi – 7 Ducati
Lattuga fragola e nocciola – 10 Ducati
Ceresio 7 – Chef Elio Sironi
Baccalà acciughe e peperoni – 8 Ducati
Cacio pepe, lime e bottarga – 6 Ducati
Cioccolato al vapore, cocco e sesamo – 7 Ducati
Wilde salmon – 12 Ducati

Da Noi In – Chef Fulvio Siccardi

ModernoEssenziale, Crudo di ricciola, grana padano liquido, brunoise di verdure, perlage di tartufo nero – 8 Ducati
Tradizionale ma non troppo tagliolini in fondo al mare (ragu' di triglie, scorfano e gallinella) – 8 Ducati
Fusion style merluzzo nero + zucchini in due cotture + cialda di riso al nero di seppia – 8 Ducati
Pianeti vegetali + zafferano toscano (gnocchi di patate e verdure a forma cilindrica su crema di zafferano toscano) (di carote, zucchine, spinaci, piselli, asparagi, cipollotto e tartufo nero, barbabietola) – 10 Ducati

Erba Brusca – Chef Alice Delcourt

Panissa con zucchine in scapece, cipollotto, basilico, rucola a semi – 7 Ducati
Zuppetta di ceci neri con cozze, pomodoro giallo e maggiorana – 7 Ducati
Cioccolato, ciliegie e birra – 7 Ducati
Cous cous integrale con verdure di stagione, sgombro in escabeche e yogurt di capra – 10 Ducati

Esco bistro' mediterraneo – Chef Francesco Passalacqua

ESCO Affumicata, focaccia con ricciola affumicata, yogurt al pesto, olive di gaeta – 8 Ducati
ESCO con il Fassone, muscolo di fassone, patata al prezzemolo, mostarda di carota, rapanello marinato – 6 Ducati
ESCO Viziosa, dolce al tabacco, gelatina di uvetta, crema inglese al whisky – 6 Ducati
ESCO per Expo, Cereali spezzati al salto in cornice tricolore – piatto vegetariano – 10 Ducati

Essenza – Chef Eugenio Boer

Macaron salvia, rosmarino e tartufo nero, piccione e grue di fave di cacao – 6 Ducati
Brace d'Estate – 8 Ducati
Lavanda, yogurt, mirtillo, capra e polline – 6 Ducati
Scarti – 10 Ducati

Fingers Garden – Chef Roberto Okabe

Lamb Lamb – 8 Ducati
Katsuo sumiso tartar di palamita in salsa di miso e tempurine di verdure di stagione per 2 persone – 10 Ducati
Passione di brasilè – 8 Ducati
Aji no tataki – 10 Ducati

Fornello da Ricci – Chef Sookar Vinod, Antonella Ricci

Punta di spalla di manzo cotta a bassa temperatura nel primitivo "es" e chips di tuberì – 8 Ducati
Grano pestato ai tre pomodorini (regina, ramato, fiaschetto) gratinato al caciocavallo e baccalà – 6 Ducati
Vellutata di patate di polignano cotte sotto la cenere del fornello con funghi cardoncelli e pancetta Semistagionata tostata – 7 Ducati
Sfere di ricotta avvolte nella semola senatore cappelli su pesto di zuccina e tartufo nero della bassa murgia e olio evo – 12 Ducati

Home Kitchen Atelier – Chef Marcello Leoni

Alici, spuma al limone e cialda al peperone – 6 Ducati
Trota, patate affumicate, salsa verde e latte al wasabi – 8 Ducati
Millefoglie di cacao, con chantilly all'amarena – 8 Ducati
Zuppa di parmigiano con passatelli tradizionali – 10 Ducati

Il Chiostro di Andrea – Chef Andrea Alfieri

Tuorlo d' uovo fritto... ma liquido, crema di patate, cenere di cipolle e gorgonzola – 6 Ducati
Costine di maiale con ristretto all'essenza di mostarda, mele al rafano e cavolo crauto all'agro – 8 Ducati
Mousse di cioccolato bianco Ivoire, cremoso di pesche al campari e streusel alle mandorle – 7 Ducati
Risotto mantecato al pino mugo con polvere di lamponi, trota salmonata confit e uova di trota affumicate – 10 Ducati

Fingers Garden – Chef Roberto Okabe

Lamb Lamb – 8 Ducati
Katsuo sumiso tartar di palamita in salsa di miso e tempurine di verdure di stagione per 2 persone – 10 Ducati
Passione di brasilè – 8 Ducati
Aji no tataki – 10 Ducati

Fornello da Ricci – Chef Sookar Vinod, Antonella Ricci

Punta di spalla di manzo cotta a bassa temperatura nel primitivo "es" e chips di tuberì – 8 Ducati
Grano pestato ai tre pomodorini (regina, ramato, fiaschetto) gratinato al caciocavallo e baccalà – 6 Ducati
Vellutata di patate di polignano cotte sotto la cenere del fornello con funghi cardoncelli e pancetta Semistagionata tostata – 7 Ducati
Sfere di ricotta avvolte nella semola senatore cappelli su pesto di zuccina e tartufo nero della bassa murgia e olio evo – 12 Ducati

Home Kitchen Atelier – Chef Marcello Leoni

Alici, spuma al limone e cialda al peperone – 6 Ducati
Trota, patate affumicate, salsa verde e latte al wasabi – 8 Ducati
Millefoglie di cacao, con chantilly all'amarena – 8 Ducati
Zuppa di parmigiano con passatelli tradizionali – 10 Ducati

Il Chiostro di Andrea – Chef Andrea Alfieri

Tuorlo d' uovo fritto... ma liquido, crema di patate, cenere di cipolle e gorgonzola – 6 Ducati
Costine di maiale con ristretto all'essenza di mostarda, mele al rafano e cavolo crauto all'agro – 8 Ducati
Mousse di cioccolato bianco Ivoire, cremoso di pesche al campari e streusel alle mandorle – 7 Ducati
Risotto mantecato al pino mugo con polvere di lamponi, trota salmonata confit e uova di trota affumicate – 10 Ducati

La Leggenda dei Frati – Chef Filippo Saporito

Tonno marinato, limone candito, granita al gin tonic – 8 Ducati
Maccheroni artigianali con sugo espresso di coniglio, ricotta arrostita – 7 Ducati
Il cono con lo strano gelato alla birra – 6 Ducati
Sformato di pane e olio, tuorlo e pecorino di pienza – 10 Ducati

La Maniera di Carlo – Chef Francesco Germani

Pizza liquida alla marinara – 7 Ducati
Catalana di piovra – 8 Ducati
Cous cous come una macedonia – 6 Ducati
Riso basmati integrale..cagliata..verdure croccanti e liquide – 10 Ducati

Lanterna Verde – Chef Andrea Tonola

Pizzoccheri "stellati" alla valtellinese – 7 Ducati
Sciatti per tutti (frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio d'alpe senza glutine) – 6 Ducati
Zuppetta di ciliegie e menta con streusel al cioccolato e granita al lime – 8 Ducati
Trota della valchiavenna cotta a bassa temperatura e leggermente affumicata, sedano rapa, chips di melà, olio evo del fraintoio s. agata * – 11 Ducati

L'Artigliere – Chef Davide Botta

Tagliatella cruda scottona garronese veneta cruda con cipolla candita, caviale e salsa franciacorta – 8 Ducati
Fish&chips...spuma di patate al timo, baccala in crosta di mais e chips di patata – 8 Ducati
Gelato allo zafferano, croccante alle mandorle polvere di cioccolato e miele di castagno – 6 Ducati
Risotto vialone nano di isola della scala ai formaggi acidi, crescione, sarda di lago essicata e perle di soave – 12 Ducati

Lazzaro 1915 – Chef Piergiorgio Siviero

Nero su nero – 8 Ducati
Risi e bisì – 6 Ducati
Saor di tonno – 8 Ducati
Rabbit – 10 Ducati

L'Imbuto – Chef Cristiano Tomei

Tortellino – 8 Ducati
Pastina – 6 Ducati
Crema caramel – 7 Ducati
Corteccia – 12 Ducati

Ephémère by OnlyLyon – Chef Jérémy Galvan

Il santo marcellin, formaggio al latte di mucca, – nuvola di st marcelin, croccante di miele e lime, verdure croccanti agli agrumi – 8 Ducati
Cremelette soufflée, écrevisse, absinthe et rocher ail des ours la frittata del curato – frittata soffiata, gambero, assenzio e rocher all' aglio selvatico – 8 Ducati
La pralina, un dolcissime a base di zucchero cotto e di mandorle – la pralina in tre consistenze e tre aromatizzazioni con duri e estrado – 8 Ducati
L'asparago milanese – alleanza di asparagi cotti e crudi, parmigiano, fragole, menta, fatto modifiche – 12 Ducati

Magnolia Ristorante – Chef Alberto Faccani

Lasagnetta marinara – 6 Ducati
Coniglio, cavolo cinese, salsa di fegatini e ostriche – 8 Ducati
Nuvola di squacquerone, fragola e rabarbaro – 6 Ducati
Cappelletti..cappelletti ripieni di passatelli, crema di parmigiano e macis – 10 Ducati

Mantra Raw Vegan – Chef Alberto Minio Paluello

SPAGH – Spaghetti di alghe kelp. Crema di anacardi al pepe. Cristalli di olive nere. Olio alle erbe fresche – 7 Ducati
TELL – Raviolo di cocco giovane alla carota. Ripieno stagionato di noci. Fondue di pomodoro – 7 Ducati
CIOK – Crema ganache al cioccolato su crosta noci pecan e datteri medjool. Mousse cacao ed avocado. Fragole alla vaniglia. Olio al cioccolato – 6 Ducati
ROZ – Piadina ecosostenibile, al pomodoro e peperone. Spinacini novelli. A lenta essicc. Maionese allo zenzero. (Tutti gli ingredienti utilizzati per la realizzazione della sfoglia lavorata a avocadoc sono ottenuti dal riutilizzo dei ritagli avanzati durante la preparazione di altri piatti) – 10 Ducati

Mimmo Milano – Chef Davide Zunino

Risotto all' arapa rossa,semi di papavero, gambero rosso e limone sotto sale – 8 Ducati
Pescato del giorno con latte di cocco e curry vindaloo – 8 Ducati
Filetto di cervo con colatura di ricotta affumicata, mostarda di pere e patata americana – 8 Ducati
Macedolio – 10 Ducati

Osteria Espri – Chef Emanuela Tommolini

Cipollotto caramellato, caprino fresco, agrodolce di fragole – 7 Ducati
Fiore di zucca ripieno di ceci con cous cous di verdure alla curcuma – 7 Ducati
Touilles ai lamponi con crema leggera alla vaniglia – 7 Ducati
Raviolo di ricotta di pecora al fumo d'ulivo e zafferano di colonnella – 10 Ducati

Ristorante Devero – Chef Enrico Bartolini

Patata soffice, uovo e uova – 8 Ducati
Cioccolato con gelato alla nocciola – 7 Ducati
Melanzana moderna alla brace – 6 Ducati
Alici in incontro di saor e carpione – 12 Ducati

Ristorante la Perla del Mare – Chef Deborah Corsi

Octopus grill(polpo grigliato e la sua maionese) – 7 Ducati
Ac pearl in porchetta (hamburger di palamita in porchetta) – 6 Ducati
Cotoletta di gamberi – 8 Ducati
Raviolo di chianina e spuma di parmigiano e tartufo – 12 Ducati

Ristorante La Piazzetta – Chef Michele Mauri

Tartare di manzo, mousse di zola e cialde di amaranto – 7 Ducati
Mezzi paccheri ripieni di cous cous, burrata, gamberi rossi e riduzione di vino rosso – 8 Ducati
Cannoncini di mais dolce con mousse al caramello salato – 7 Ducati
La mia "pasta alla norma":crema di melanzane e spuma di ricotta salata – 10 Ducati

Ristorante L'Angolo di Abruzzo – Chef Valerio Centofanti

L'amatriciana di confine – 6 Ducati
Panin'ovino – 7 Ducati
Il pomod'oro – 6 Ducati
Panzanella di baccalà – 10 Ducati

Ristorante Luigi Pomata – Chef Luigi Pomata

Frigolina artigianale con tonno all'olio riserva, capperi, olive, pecorino e buccia di limone – 6 Ducati
Mallorredus alla carbonara di mare – 7 Ducati
Bocconcini di pesce spada rosa alle erbe aromatiche, crema di burrata al lentischio e salsa agli agrumi – 8 Ducati
Tonno rosso scottato con caviale di melanzane, salsa all'acqua di mare – 12 Ducati

Ristorante Malga Panna – Chef Paolo Donei

Variazione di mais, formaggio di malga e acetosella – 7 Ducati
Riso affumicato, olio di pino mugo e musetto di vitello – 7 Ducati
Il gelato: ricordo dell'alpeggio in val di fassa – 6 Ducati
Maialino alla brace di faggio, patate nuove e erbe spontanee – 10 Ducati

Ristorante Manna – Chef Matteo Fronduti

Mu freddi?!?! – Spaghetti freddi, lime, zenzero, erba cipollina e tobiko – 8 Ducati
KFC – kaprino, fragole e limone croccante e pistacchio dolce – 7 Ducati
Busecca – panino con trippa alla milanese, fagioli e grana – 6 Ducati
Fuma e brucia (piatto expo) – riso mantecato, straciatella e 'nduja – 11 Ducati

Ristorante Trippini – Chef Trippini Trippini

Uovo morbido mousse di ricotta asparagi e caffè – 7 Ducati
Coniglio in crosta di pomodoro salsa ai fiori di sambuco – 8 Ducati
Zuppa di ciliegie, cannolo croccante con mousse di cioccolato bianco – 6 Ducati
Gnocchi di pane ragu di galletto alla cacciatora crema di peperoni – 10 Ducati

Sergio Mei – Chef Sergio Mei

Bordetto di scorfano con cimoi al pecorino sardo – 8 Ducati
Fregula sarda con capra marina – 8 Ducati
Flan di zuccine con caviale di melanzane – 6 Ducati
Croccante di patate di oreno – 12 Ducati

STK – Adriano Venturini e Barry Vera

Lil BRGRs, salsa special, pane al sesame – 8 Ducati
Mac & cheese al tartufo – 8 Ducati
Bistecca sirloin, patatina al tartufo, salsa STK – 8 Ducati
Fragole di stagione e crema eton – 10 Ducati

Tano Passami – Chef L'Ollo Tano Simonato

Tiramisù di seppia, mascarpone e patata – 8 Ducati
uova di quaglia caramellate su mousse di tonno con bottarga di tonno e tonno crudo e menta – 7 Ducati
Filetto di maialino rosa cotto a bassa temperatura (8 ore a 61°c) in soffice di robiola con gel di bitter campari e crema d'arancia – 8 Ducati
Cannolo croccante di mandorla, ripieno di mousse di ricotta alla mandorla e limone candito, con marmellata di candorla e crema di agrumi – 11 Ducati

Tokuyoshi Yoji – Chef Tokuyoshi

Nuda & cruda – 8 Ducati
Risotto alla milanese sempre croccante – 6 Ducati
Fritto – 7 Ducati
Buns in cascina – 10 Ducati

Trattoria Nuovo Macello – Chef Giovanni Traversone

Mondeghilli (polpetta milanesi) con soffice di zucchine e aria di pomodoro – 7 Ducati
Riso soffi-crocc (risotto alla milanese e salsa di ossobuco) – 7 Ducati
Torronecino ghiacciato alle nocciole e rosmarino, affogato alla spuma di caffè – 6 Ducati
Tartare di manzo to-mi-to (tokyo-milano-torino) tartare di manzo piemontese avvolta nell'alga nori accompagnata con condimenti nippo, milanesi, piemontesi – 11 Ducati

Trattoria Zappatori – Chef Christian Milone

Carne cruda, maionese all'acqua e senape.... polveri e foglie del nostro orto – 7 Ducati
Ravioli alla zucca in bianco, grana padano – 24 mesi... noce moscata e mandarini in mostarda – 8 Ducati
Tiramisù express fa tappa in piemonte – 7 Ducati
Orzotto rosa al sangue – 11 Ducati

Trussardi alla Scala – Chef Roberto Conti

Spaghetto cacio, pepe e ricci di mare – 8 Ducati
Pollo arrostito con sifonata di "cacciatora" – 7 Ducati
Biancomangiare (croccante di riso soffiato e cioccolato bianco, latte di mandorla e sorbetto al pistacchio) – 6 Ducati
Piselli, latte, menta e lingotto di caviale – 10 Ducati

Un Posto a Milano – Chef Nicola Cavallaro

Non e' una battuta – miniberger di tartara di fassona piemontese – 6 Ducati
KFC – kaprino, fragole e limone croccante – mousse di caprino, salsa di cipolla e frolla al cioccolato – 6 Ducati
Pane e panelle – polenta di ceci fritta, servita con una marmellata di pomodoro e peperoncino – 6 Ducati
Un altro spiedino – spiedino di costine di maiale disossate – 10 Ducati

Unico – Chef Felice Lo Basso

Hamburger di gamberi su crema di piselli e ricotta salata – 8 Ducati
Cannellone croccante farcito di burrata,insalata di pomodori e polvere di olive nere – 8 Ducati
Pralina liquida di parmigiano con confettura di rabarbaro – 8 Ducati
Anguria,capesante e noci pekan – 12 Ducati

Vun – Chef Andrea Aprea

Uovo, piselli, guanciaie, pecorino – 8 Ducati
Conchiglione, ricotta di bufala, concentrazione di ragu napoletano – 8 Ducati
Fragole..., cioccolato bianco, meringa bruciata, sale – 8 Ducati
Battuta di fassona, bagnetto verde disidratato, acciughe – 10 Ducati

Wicky's – Chef Wicky Priyan

Maialino kaneki – 6 Ducati
Branzino al vapore con salsa magica – 6 Ducati
Sushi milanese (4pz) – 6 Ducati
Wicky burger – quando il kobe incontra la fassona – 12 Ducati