

FOOD & BEVERAGE

Oltre **150 ristoranti, bar, corner food & beverage, chioschi e postazioni street food**. Expo Milano 2015 è il **più grande ristorante del mondo** dove è possibile gustare la cucina italiana ma non solo.

RISTORANTI

Sedersi a tavola per trascorrere una pausa pranzo in tranquillità e in compagnia del buon cibo made in Italy. E' possibile entrando nei due grandi locali di **Eataly**, orientati alla riscoperta della tradizione regionale italiana a partire dal concetto di biodiversità, o nel temporary restaurant **Aromatica**, 140 coperti con servizio al tavolo, che offre una raffinata proposta gastronomica sempre diversa e variegata e postazioni per la ricarica in sicurezza dei propri mobile device. Una valida alternativa è un tagliere nel ristorante **Ferrarini** tra salumi **senza glutine** e formaggio Parmigiano Reggiano accompagnati da un buon bicchiere di vino. Ventisei tra i più grandi chef italiani e internazionali firmano, invece, i menu di **Identità Golose Expo**: ristorazione di qualità, stile contemporaneo e la tipica ospitalità italiana. E a chi volesse cimentarsi in un percorso orientato alla biodiversità nella Collina Meditteranea **Slow Food** offre l'opportunità di degustare formaggi e vini.

SELF SERVICE

Per chi preferisce la formula self service **Tracce** e **ViaVai** sono la risposta: freschezza e genuinità dei prodotti, dagli snack ai gelati, piatti della tradizione e aree caffè. L'offerta **Cir Food**, che include anche i format **Tracce** e **Chiccotosto** per 20 locali tra bar, ristoranti e quick service, è caratterizzata da un contesto fatto di materiali sostenibili e prodotti di prima scelta.

BAR E CAFFETTERIE

Il giro del mondo tra un Padiglione e l'altro richiede una pausa. Da **Chiccotosto** ogni momento è buono per un caffè. Mentre se si vuole stuzzicare qualcosa basta scegliere tra dolce o salato. Per accontentare tutta la famiglia, dai più piccoli ai più grandi, **Let's toast!** Qui l'intramontabile pane in cassetta viene abbinato a ricette gourmet rivisitando una formula fast food con la preparazione espressa di ricette semplici e al tempo stesso ricercate. L'offerta è resa più ricca da un'area caffè e un corner gelato soft.

CHIOSCHI

Davide Oldani, nel chiosco gestito in partnership con MyChef, offre il suo risotto con spirali di zafferano omaggio dello chef stellato all'Esposizione Universale meneghina. Puoi scegliere di gustare la tipica tigella nel chiosco **Dispensa Emilia**, una tigelleria tradizionale che coniuga il piacere della buona tavola e la qualità dei prodotti tipici emiliani con l'innovazione di una ristorazione con servizio veloce, ricca di scelta e conveniente. Al chiosco **Juicebar** è possibile gustare un frullato o un centrifugato di frutta e verdura, ma anche un sandwich o un bagel, e ricominciare il giro del mondo! **La Piada & le Bolle** è una cucina-laboratorio che offre l'alimento tradizionale sammarinese e un calice di champagne, oltre a incontri e degustazioni aperte a tutti. Pane, focaccia, pizza, invece, nel chiosco **Maria Marinoni**: tutta l'offerta del forno da gustare comodamente seduti al tavolo e happy hour dalle 17. Un chiosco fisso rappresenta anche il mondo **Grom** a Expo: un mondo di gelati e agricoltura, di sane abitudini e ingredienti di origine naturale,

collocato in un giardino di 250 metri quadri. All'ombra di un gazebo si tengono incontri con scrittori e corsi di agricoltura e il laboratorio a vista si trasforma in aula per le lezioni di gelato.

STREET FOOD

Se lo street food è la tua passione puoi scegliere **PoPi-Gusto e Tradizione per Tutti**, con un menu sfizioso e un vasto assortimento di bevande. O ancora **Ape Pizza**, la pizzeria itinerante le cui specialità sono il "panuozzo", un panino fatto con l'impasto della pizza, e la "pizza a portafoglio", la punta di diamante del cibo di strada partenopeo. Zeppoline, montanare, scagliozi di polenta, polpettine di melanzane e frittatine di spaghetti (ma anche frutta fresca e secca): la tradizione napoletana è riproposta anche con **Ape Fritto & Frutta**, la friggitoria da strada che serve nei classici cuoppi da passeggio, e con **Food Truck Frie'N'Fuie** che tra le stuzzicherie di terra che di mare presenta il cuoppo di polpette, declinate nelle più gustose varianti. Ancora street food con **Sharky**, che offre Fish, Fried & More e con **Zini Gourmet**, il pastificio che ogni giorno offre tanti primi piatti a chilometro zero. Expo Milano 2015 fa sposare con lo street food persino la cucina gourmet grazie al **Food Truck Citroen HY The Rolling Star** che ospita il ristorante stellato **Unico Milano**: pulled pork, fish gaspacho, insalate vegetariane e vegane, smoothies, crepes salate e dolci per allietare breakfast, pause pranzo, snack, aperitivi o fine dinner.

Un filone è dedicato all'**offerta gastronomica light**, per chi preferisce non esagerare o per ha intolleranze o allergie particolari. Si va dalla cucina del **Gluten Free Fest**, l'evento leader in Italia sul mondo del "senza glutine" che propone in due postazioni un'offerta sana e saporita per il pubblico celiaco; a **Toast & Zuppe** che presenta un menu ricco e un vasto assortimento di bevande.

A Expo Milano 2015 i Paesi si fanno conoscere attraverso un'esperienza unica tra cibo, degustazioni e prodotti tipici con uno o più ristoranti nel proprio Padiglione: specialità del mondo, tecniche culinarie, sapori inediti. All'offerta dei Padiglioni nazionali si aggiungono alcuni chioschi e postazioni di street food che rendono onore alle tradizioni culinarie del Pianeta. Non poteva mancare la carne alla griglia: l'hamburger nostrano di **The Italian Street Burger** e il tipico barbecue americano di **BBQ Hooligans**. Né poteva mancare la quinoa, la "madre di tutti i semi", versatile e senza glutine, presente in diverse forme grazie a **Los Granos de mi Tierra**. Chi ama la cucina orientale può assaporare il cibo di strada da **Zen Express** e rievocare le atmosfere di Hong Kong, Shanghai, Bangkok o Singapore: ramen, noodles, sushi o ravioli al vapore?

Sei appena arrivato e vuoi fare colazione? Ti è venuta voglia di dolce dopo pranzo? Facile lasciarsi tentare quando la scelta è vastissima e soddisfa anche i più esigenti. Si passa dai dolci da strada con cioccolato e marmellata e cereali freschi e chiusi nei contenitori (con ricetta acclusa) di **Miss Mama** alle specialità gastronomiche di **Sweeting by Naffood**. Mentre se la voglia è a forma di cono impossibile non fermarsi da **Grom** che a Expo Milano 2015 ha una presenza diffusa: oltre al chiosco fisso, la **Sweet Bike** offre una selezione di gusti realizzati con le migliori materie prime come la crema di Grom o la vaniglia, con bacche di vaniglia del Madagascar; mentre l'**apecar**, simbolo del design italiano nel mondo, porta in giro per il Sito Espositivo i gusti più golosi.