



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

LA CARTA
AR *il lusso*
della
semplicità

DINNER

SHARE YOUR *EXPERIENCE*



@ab_illussodellasemplicita

STARTER

- Piggy 28
Pancia di maiale glassata, la sua cotenna croccante, rucola selvatica e gel di limone fermentato
6 - 9 - 10
- La principessa sul pisello 26
Otto sfumature di pisellini Primavera
1 - 3 - 8
- Ho trovato una seppia a Capri 30
Seppia c.b.t., fior di latte di Agerola e pomodoro costoluto toscano
7 - 14
- Wafer di cocktail di gamberi 28
Battuto di gamberi rossi, salsa cocktail e fresco piccante di sedano e limone
1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 12
- Cappello di cardinale fritto in brodo 26
Tortello acqua e farina fritto, ripieno di schiacciata di carote e patate con pepe rosa e origano fresco accompagnato da brodo umami
1 - 4 - 6 - 14
- Tartare di Manzo Unika 25
con salsa olandese, capperi fritti e senape
3 - 7 - 10 - 12

Bakery

Lievitazione naturale, qualità eccellente delle farine semintegrali e l'alta digeribilità sono gli ingredienti che rendono i nostri prodotti da forno unici e irresistibili.

*" Il cibo è anche erotismo.
Sia chiaro, non esistono cibi afrodisiaci,
ma è il cibo che diventa sensualità "*

*Alonzo
Bohno*

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.



FIRST COURSE

Risotto agli scampi con la sua tartare,
amaro alle erbe e gel di pesca gialla
e zenzero 38

2 - 4 - 12

"Cacio&Pepe" 19
Spaghetto alla chitarra *Pasta Armando*

1 - 3 - 7

It's Taco Tuesday

Pasta Fresca - il lusso della semplicità

taco di farro con ragù di soya,
purea di fagioli di Sorana,
borragine e mozzarella di riso 30

1 - 6 - 9

Tortello

Pasta Fresca - il lusso della semplicità

con ripieno di branzino e limone,
salsa di pomodorini del Piennolo
del Vesuvio e basilico 29

1 - 3 - 4 - 9

Tagliolino

Pasta Fresca - il lusso della semplicità

con prezzemolo, frutti di mare,
limone e fumetto di
molluschi montato 38

1 - 3 - 4 - 9 - 12 - 14

Lo Spaghetto al pomodoro 23

Pasta Armando

100% estratto di pomodoro datterino
e basilico fresco

1 - 3

Cappellaccio con parmigiano e pere 25

Pasta Fresca - il lusso della semplicità

dadini di controfiletto *Unika* marinati e
affumicati, soffritto, polvere di cipolla
bruciata e basilico

1 - 3 - 7 - 9

" Cucinare è un atto d'amore,
vuole trasmettere un'emozione,
vuole compiacere chi viene a trovarmi,
vuole far felici i miei ospiti "

*Alonzo
Bozzano*

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.



SECOND COURSE

Il polpo alla brace, il polpo che piace! 35
*Polpo arrostito alla brace, patate prezzemolate
e peperone papacella in agrodolce*
4 - 6 - 12 - 14

La mia idea del BBQ 32
*Controfiletto Dry-aged, punta di sottofiletto
e biancostato Unika, insalata con
vinaigrette di prugne fermentate e pesche*
7 - 9 - 10 - 12

Zuppa di pesce estiva 30
*Triglia, San Pietro, seppia, gambero, cozza,
vongola, finocchio di mare
e il nostro brodo di pesce incredibile!*
1 - 2 - 4 - 14

Crunch! 27
*Formaggio di mandorle fatto in casa
in salsa agrodolce, polenta soffiata,
lampone e olio di basilico*
8 - 12

Filetto di vitella *Unika* alla brace
accompagnato da albicocche grigliate
con crescione e cipolle borettane
glassate 33
9 - 12

Pesce Castagna ma chi sei? 30
*Pesce castagna rosolato in padella sulla pelle,
melanzana in caponata, lime, sedano e pinoli*
4 - 8 - 9 - 12

"L'arte del cibo
è un'avventura della mente"

Alonzo
Bozzone

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.



MY SWEETEST THINGS

Mr Sweety per la selezione Primavera/Estate ha scelto le creazioni del Maître Chocolatier Davide Comaschi

Rock'n'Roll

Biancomangiare 21
Base di bacio di dama al limone con biancomangiare alle mandorle, crema al limone e mele caramellate al limone
1 - 3 - 7 - 8

Babà in botte 19
Babà con bagna al cacao, rum e arancia con mousse al cioccolato fondente 70% e un guscio di cioccolato al latte
1 - 3 - 7 - 8

Meringata al cioccolato 18
Fogli di meringa al cioccolato con crema chantilly alla vaniglia, accompagnati da cioccolata fondente fredda
3 - 7 - 8

L'Intollerante! 18
Crumble al cocco, ganache al cioccolato fondente e zenzero, gelée di mango, frutto della passione, lime e zenzero, cremoso al cioccolato fondente e cocco, servito con una salsina esotica e scaglie di cioccolato
8

Classics

Tiramisù al cioccolato 19
Savoiaro al cacao con bagna al liquore al caffè, crema mascarpone e marsala, mousse di cioccolato al latte e caffè con glassa di cacao e caffè
1 - 3 - 7 - 8 - 12

Millefoglie 18
Tre strati di sfoglia, mousse al cioccolato fondente, mousse alla vaniglia e crema chantilly alla vaniglia
1 - 3 - 7 - 8

Selezione di sorbetti fatti in casa 12
3 - 7

*"Semplice" in una cucina
raramente significa "Facile".*

*Alonzo
Boghos*

*I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.*

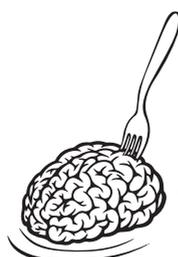


Lista ingredienti allergizzanti

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut*)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti
(*mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia*)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

** i prezzi sono espressi in €*

*Le opere esposte all'interno del ristorante
sono oggetto di vendita*



AB Normal srl
Eatertainment company

www.alessandroborghese.com

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale.

Disposizioni regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menù. Inoltre tutti gli ingredienti presenti in questo menù e considerati allergeni, sono accuratamente specificati al fine di ridurre al minimo eventuali problematiche nei confronti di soggetti a rischio.

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Informazioni utili sulle materie prime usate in questo Locale

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04; la presenza di eventuali allergeni sono indicati nel libro ingredienti del Locale e sul Menù.

Consumo a Crudo - i prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 1276/2011 che modifica "l'allegato III del Reg. CE n. 853/2004 relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano".

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con () sono preparati con materie prime di qualità superiore, congelate o surgelate all'origine.*

Lo Staff

