



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

KIDS

SHARE YOUR *EXPERIENCE*



@ab\_illussodellasemplicita

## Appetizer

Suppli romani al telefono 7  
1 - 3 - 7

## First Course

Gnocco di patate al ragù di carne 12  
1 - 9

*Oppure*

Fusillo al pesto di basilico  
e pomodorino candito 10  
1 - 8 - 7

*Oppure*

Spaghetti *Pasta Armando*  
al pomodoro 10  
1

## Second Course

Sfilacci di pollo con patate fritte 13  
1 - 3

*Oppure*

Filetto *Unika* alla brace  
con patate fritte 16

*Oppure*

Filetto di Branzino alla brace  
con patate fritte 16  
4

*Oppure*

Cotoletta di Branzino  
con patate fritte 16  
1 - 3 - 4

## Dessert

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

*Oppure*

Selezione di sorbetti 8  
3 - 7

*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.*

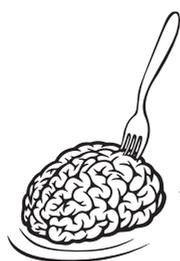


### *Lista ingredienti allergizzanti*

- 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](http://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

