



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

LA CARTA
AR *il lusso*
della
semplicità

DINNER

SHARE YOUR *EXPERIENCE*



@ab_illussodellasemplicita

STARTER

- Cotechinho 26
*Cotechino mantovano scottato,
fazzoletti di pomodoro ripieni di fagioli di Colfiorito
e gel di sedano*
9
- 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
- Ooooh che belle!
Burro, alici e puntarelle 25
*Fumetto di pesce montato al burro,
alici alla beccafico e insalatina di puntarelle*
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9
- "Ajo" broccoli e arzilla 25
*Culurgionnes Pasta Fresca - il lusso della semplicità
ripieno di broccoli e arzilla, con brodo umami di pesce*
1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14
- Tartare di Manzo Unika 25
con salsa olandese, capperi fritti e senape
3 - 6 - 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 sensuaita' "*

*Alonzo
Bozzola*

*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

- Fregula d'Autunno 28
Fregula sarda alla zucca, alici del Cantabrico, mostarda mantovana di fichi e meringa al limone
1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10
- "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
- Il Cannellone di Borghese 30
Cannellone Pasta Fresca - il lusso della semplicità
ripieno di genovese e sedano nero di Trevi
1 - 3 - 7 - 9 - 12
- 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,
voglio trasmettere un'emozione,
voglio compiacere chi viene a trovarmi,
voglio far felici i miei ospiti"*

*Alonardo
Borghese*

*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 cachi vaniglia
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 - 9 - 12 - 14
- Crunch! 27
Formaggio di mandorle fatto in casa in salsa agrodolce, polenta soffiata, lampone e olio di basilico
8 - 12
- Guancia di vitello 34
Guancia di vitello Unika cotta a fuoco lento, il suo fondo di cottura di cacao, cardamomo e caffè, purea di patate al burro acido e salsa al prezzemolo
7 - 9 - 12
- Piccionisssssimo 32
Piccione marinato in infusione di rosmarino e saba con crumble di semi e spuma di castagna
7 - 8 - 12
- San Pietro all'acquapazza 35
Pesce San Pietro cotto alla brace accompagnato dalle nostre conserve di pomodori e talli di capperi all'extravergine
4 - 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

La nuova dolce selezione di Mr Sweety

- | | |
|--|----|
| Doposcuola
<i>Mousse al pralinato di nocciola
con salsa al cioccolato, nocciole sabbiate
e crumble avvolta in due fette di pane integrale</i>
1 - 3 - 7 - 8 | 18 |
| Tiramisù di una volta
<i>Tiramisù di zabaione al mascarpone
glassato al cacao</i>
1 - 3 - 7 - 12 | 17 |
| Zia Alma
<i>Sbrisolona mantovana
con cremoso al cioccolato bianco
e crema pasticcera alla vaniglia,
gel di bergamotto e pinoli sabbati</i>
3 - 7 | 17 |
| Rosemary's Baby
<i>Base di biscotto al cacao,
pan di Spagna vanigliato, mousse al cioccolato,
vellutata di albicocca e rosmarino
e cialda croccante</i>
3 - 7 | 19 |
| Chocoflex evolution
<i>Gel di cioccolato elastico, cremoso di arachide,
sablé al cacao, grué e sorbetto di zucca</i>
3 - 5 - 7 | 18 |
| Selezione di sorbetti fatti in casa | 12 |

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

*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.*

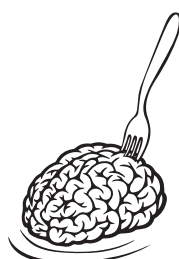


Lista ingredienti allergizzanti

- 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

