Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

Gli occhi mangiano per primi,
ma è nella bocca che il gusto vince

menu

MILANO
milano

SHARE YOUR EXPERIENCE
share
@ab_illussodellasemplicita

À LA CARTE
à la carte

Capa di Cocco 34
Capasanta affumicata, insalata di cuore di bue,
basilico e crema di cocco al coriandolo, quinoa bianca croccante
4 - 14

Tonno on the Rocks 37
Crudo di tonno rosso in salsa ceviche, insalata di more, fragole,
pomodoro e peperone al basilico e maggiorana, crumble di grano arso,
gel di mela e lime, misticanze di stagione
1 - 4 - 9 - 12

Dai Quagliamo 30
Petto di quaglia arrosto, coscetta farcita, il suo fondo,
stollen con arancia candita e uvetta, spinacino baby e albicocche alla brace
1 - 3 - 7 - 10

Caleidoscopio 24
Waffle al pecorino con carpaccio di barbabietola arrosto, mousse di latte di soia,
crema di finocchi affumicata e gel di pompelmo
1 - 3 - 6 - 7 - 12

Manzo d'Estate 30
Controfiletto di manzo marinato con pesca alla brace, melanzana arrosto glassata,
salsa di feta, fragole e basilico, maionese alle erbe e grissino della casa
1 - 3 - 6 - 7 - 12

Supplì al telefono 20
con rigaglie di pollo e salsiccia, mozzarella di Agerola, il suo paté e brodo aromatico
1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12

Diplomatica di Baccalà mantecato con spuma di cipolle in agrodolce, finanziere al nero, verdure acidulate e chips di carasau 28
1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12 - 14

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati 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.

À LA CARTE
à la carte

"Cacio&Pepe" il mio Spaghettone *Pasta Armando* 25
1 - 3 - 7

Fregula alle Vongole e Tenerumi 33
Fregula sarda alle vongole veraci con battuta di tenerumi,
concassé di pomodoro piccadilly e fiore di zucca croccante
1 - 9 - 12 - 14

Margherita all'uovo *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*
ripiena di melanzane arrosto, ricotta e pecorino,
salsa al piennolo bruciato, salsa di rucola
e crema di latte di mandorle 26
1 - 3 - 7 - 8

Tagliatella *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*
al ragù bianco di vitello, estratto di rosmarino,
mantecata burro e parmigiano 28
1 - 3 - 7 - 9 - 12

Limoniamo 33
Tagliolini Pasta Fresca - il lusso della semplicità al limone e burro alla nocciola,
ventresca di tonno affumicata e crumble di pane casereccio alle erbe aromatiche
1 - 3 - 4 - 7

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati 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.

À LA CARTE
à la carte

Porchetta di Agnello con melanzana braciata al miso rosso, yogurt di capra e il suo fondo 39
6 - 7 - 9

Rollé Olé 39
Rollé di faraona e gambero rosso, bon bon di coscia fritto, cipollotto di Tropea alla brace e salsa di mandarino e olivello spinoso
1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 10

Ricciola Bedda 33
Filetto di ricciola marinato alle erbe con insalata di finocchio alla sambuca, arance e olive in chiave moderna
4 - 12

ReAle 37
Reale di vitello cotto a bassa temperatura, ripassato alla piastra con insalatina delle piane, prugne e il suo fondo
12

Bella lì 27
Melanzana perlina fritta in tempura, pomodorini datterini crudi in salsa e confit, ricotta di pecora al lime, cialda di parmigiano e basilico fresco
7

La Vita è Bella Calamaro e Mortadella 30
Calamaro ripieno di mortadella e limone, maionese calda di pesce, zucchina baby alla brace e cialda al nero di seppia
4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

Polpo alla brace con salsa di aji amarillo, fagiolini piattoni, taccole, albicocche e tarassaco 30
4 - 6 - 9 - 12 - 14

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati 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.

DESSERTS
desserts

Tiramisù moderno al Marsala superiore
con inserto di bavarese al caffè, biscotto alla kahlua,
glassa caffè e cioccolato 20
1 - 3 - 7 - 12

Chocoflex 20
Ganache elastica al cioccolato fondente, gelatina allo yuzu,
biscotto al riso soffiato al cioccolato con cremoso alle more,
spugna alla noce pecan e salsa fredda al cioccolato
3 - 7 - 8

Pannocchia 20
Mousse banana e cioccolato, letto di cous cous al cacao, pop corn al passion fruit,
gelato all'olio d'oliva e cialda di polenta
3 - 7

Melania 20
Bavarese alla vaniglia, glassa di rocher al pistacchio e cioccolato bianco,
biscotto alla cannella con ganache al lampone, cremoso cioccolato bianco
e stick di meringa
1 - 3 - 7 - 8

Torta del mese 20
Frolla alle mandorle, stracciatella di amarene, crema di ricotta e panna,
crumble al Moscovado con sorbetto alla frutta
1 - 3 - 7 - 8

Gelato e sorbetto del giorno 13
7

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati 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

INFO

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