



Alessandro Borghese
il lusso della semplicità

AB CARD

MILANO
milano

SHARE YOUR EXPERIENCE

share
 @ab_illussodellasemplicita

AB CARD

Prenditi il tuo tempo e assapora il piacere della mia cucina. Scegli la tua degustazione!



AB CARD 7

110

Hai scelto il Mago dei Fornelli
Lasciati incantare dai miei prodigi!
Degustazione di sette portate
A pranzo entro le 14:00
A cena entro le 21:30



AB CARD 10

130

Hai scelto il **Re della Cucina**
Banchetta da Sovrano nel trionfo luculliano!
Degustazione di dieci portate
A pranzo entro le 13:30
A cena entro le 21:00

Tutte le "AB CARD" non includono acqua, caffè e qualsiasi tipo di beverage.

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.

AB WINE CARD

Ai menu degustazione è possibile abbinare una "AB CARD WINE":



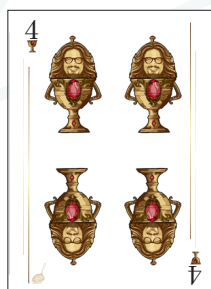
AB WINE CARD Asso

Tu sei furbo, hai l'occhio fino questo è l'Asso piglia vino!

Consente la scelta di una bottiglia di vino dalla lista vini del ristorante "Alessandro Borghese - il lusso della semplicità".

La bottiglia di vino scelta potrà essere abbinata a uno dei menu degustazione oppure acquistabile per un regalo.

In tal caso dovrà essere ritirata presso il ristorante presentando la relativa card.



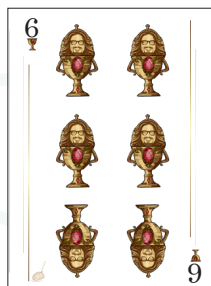
AB WINE CARD 4

35

Son 4 i calici da bere,

chiedi al sommelier cosa c'è da sapere!

4 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese



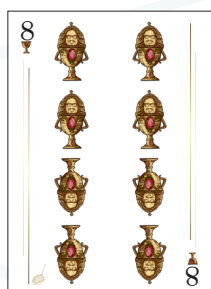
AB WINE CARD 6

55

Rossi, bianchi, esteri o italici

qui per te ci son 6 calici!

6 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese



AB WINE CARD 8

75

Credi a me, non son mai troppe

hai trovato 8 coppe!

8 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese

Le "AB CARD WINE" sono acquistabili solo in abbinamento ai menu degustazione.

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

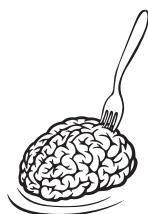
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

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



AB Normal srl
Entertainment company

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