



Alessandro Borghese  
il lusso della semplicità

# *drink list*

MILANO  
*milano*

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



## SOFT DRINK

*soft drink*

Acqua San Benedetto "Antica Fonte delle Salute" Naturale - 65cl	3,5
Acqua San Benedetto "Antica Fonte delle Salute" Frizzante - 65cl	3,5
Acqua di Nepi Effervescente Naturale - 65 cl	3,5
Coca Cola - 33cl	5
Coca Cola Zero - 33cl	5
Fanta - 33cl	5

## B E E R S

*beers*

### "La Bionda" Blonde Ale

#### *Birrificio La Tresca*

*Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con materie prime selezionate e di qualità.*

*LA BIONDA si ispira ad una classica BLONDE ALE e risulta, già dal primo sorso, pericolosamente dissetante. Dal color dorato, presenta tenue note di malto bilanciate da una luppolatura discreta.*

*Il finale secco ed un grado alcolico non eccessivo invitano ad una nuova bevuta.*

*Alta fermentazione*

*Gradazione: 5,2%*

*Temperatura di servizio consigliata: 6°/8°*

33cl - 8

# CLASSIC COCKTAILS

*classic cocktails*

<b>Old Fashioned</b>	17
<i>Bulleit bourbon 10, zucchero muscovado, orange and classic bitters, scorza d'arancia</i>	
<small>1 - 12</small>	
<b>Moscow Mule</b>	16
<i>Zubrowka, lime, ginger beer, bitters</i>	
<small>12</small>	
<b>Gin Tonic</b>	17
<i>Scegli tra le nostre proposte il gin che preferisci</i>	
<small>12</small>	
<b>Negroni</b>	16
<i>Vermouth del Professore, gin, Campari, scorza d'arancia</i>	
<small>12</small>	
<b>White Lady</b>	16
<i>Tanqueray 10, liquore all'arancia, limone, zucchero, scorza di lime</i>	
<small>12</small>	

# OUR COCKTAILS SELECTION

*our cocktails selection*

<b>Borghy's Margarita</b>	18
<i>Tequila Casamigos Anejo, lime, passionfruit purea, menta, agave, cacao fondente</i>	
<small>12</small>	
<b>Calle por Tijuana</b>	16
<i>Mezcal Montelobos, purea mango e passion fruit, liquore alla rosa, agave, lime, Angostura</i>	
<small>12</small>	
<b>Tiki Boy</b>	16
<i>Rum El Dorado 12, lime, orzata, ginger beer, bitters, scorza di limone</i>	
<small>12</small>	
<b>Basilic Balsamic</b>	16
<i>Zubrowka, limone, lime, sciroppo di glucosio, albumina, basilico, bitters</i>	
<small>3 - 12</small>	
<b>Passenger</b>	18
<i>Courvoisier vsop brandy, miele, limone, apricot brandy, zucchero a velo</i>	
<small>12</small>	

# COFFEE SELECTION

*coffee selection*

Caffè	2
Caffè decaffeinato	3
Caffè doppio	4
Caffè macchiato	2
Caffè corretto	5
Ginseng piccolo	3
Ginseng grande	5
Orzo piccolo	3
Orzo grande	5
Cappuccino	3
Passion de Fleurs <i>Thé blanc parfumé</i>	5
Smokey Lapsang <i>Thé noir parfumé</i>	5

# 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 brasil, 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

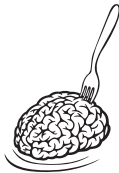
---

*\* i prezzi sono espressi in €*

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

---

SHARE YOUR EXPERIENCE  
*share*  
 @ab\_illusodellasemplicita



**AB** Normal srl  
Entertainment company

[www.alessandroborghese.com](http://www.alessandroborghese.com)