



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

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

*Alessandro Borghese*

*menu*

MILANO  
*milano*

---

SHARE YOUR EXPERIENCE

*share*  
@ab\_illussodellasemplicita

# À LA CARTE

*à la carte*

<b>Carciofi ardenti</b> <i>Carciofo alla brace con ripieno al topinambur, aglio nero e chutney al mandarino</i> 11 - 12	24
<b>Ostrica alla brace con roux allo zenzero e fumetto di pesce, asparago bianco alla brace, olio al cipollotto e prezzemolo, gel di passion fruit e nero di seppia, dadolata di frutta e verdura</b> 4 - 6 - 7 - 14	39
<b>Funky Gallo</b> <i>Coscia di galletto farcita, prosciutto di petto salsa peverada, tartufo nero, pere e il suo fondo</i> 4 - 12	37
<b>Dark Bologna</b> <i>Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista</i> 1 - 3 - 7 - 9	20
<b>Il Buono, il Brutto, il Cattivo</b> <i>Ventresca di tonno alla brace con riduzione di aceto rosso allo scalogno, scampo crudo, salsa catalana, gelatina di bisque e polvere di capperi, calamaretto spillo fritto, macco di fave e peperoncino</i> 1 - 2 - 4 - 12 - 14	42

# À LA CARTE

*à la carte*

<b>“Cacio&amp;Pepe” il mio Spaghettonone <i>Pasta Armando</i></b>	<b>25</b>
1-3-7	
<b>Gnocchi basilico e gambero</b>	<b>33</b>
<i>Gnocchi di basilico Pasta Fresca - il lusso della semplicità, gambero bianco colatura di pomodoro e mandorle</i>	
1-2-7-8	
<b>Tortello a fiore <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità</i> in Vignarola</b>	<b>30</b>
1-3-12	
<b>Calamarà</b>	<b>30</b>
<i>Calamarata al nero di seppia con crema di baccalà alla messinese, seppia arrosto e salsa all'erba cipollina</i>	
1-3-4-9-12-14	
<b>Ricciotto</b>	<b>35</b>
<i>Risotto ai ricci con crostacei, fichi e caprino</i>	
1-2-7-12-14	
<b>La più liscia all'arrabbiata</b>	<b>25</b>
<i>Penna liscia Pasta Armando all'estratto di prezzemolo, polpa fresca di pomodoro condita, acciughe del cantabrico e aglio rosso fritto</i>	
1-4	

# À LA CARTE

*à la carte*

<b>L'ultimo Samurai</b> <i>Wagyu Hokkaido alla brace con crema di cime di rapa ripassate, cappella di cardoncello, gel di aceto di more e il suo fondo</i> 1 - 6 - 12 - 14	49
<b>Mr. Duck</b> <i>Petto d'anatra alla brace con il suo fondo, radicchio tardivo, salsa ai lamponi, pan brioche e paté di foie gras</i> 1 - 3 - 7 - 12	42
<b>Zuppa di pesce</b> <i>Gallinella, scorfano, San Pietro, cozze e gamberi bianchi in brodetto estivo</i> 1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14	39
<b>Carré Borghé</b> <i>Controfiletto di vitello marinato e arrostito con salsa di mele e nocciole, fondo di vitello e verdure tutti gusti</i> 1 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12	39
<b>Cavoli a merenda</b> <i>Cavolfiore arriminato, bottoncino di Bruxelles fritto, involtino di cavolo nero e siciliano, romanesco in agrodolce, chips di tapioca al cavolo kale e gel di limone fermentato</i> 1 - 8 - 12	29
<b>Tagliamo la Corba</b> <i>Filetto di corba rossa, scarola ripassata, salsa verde, gel di albicocca e basilico</i> 4 - 12	36

# DESSERTS

*desserts*

<b>Tiramisù moderno</b> <i>Crema al mascarpone e Marsala con caramello mou al caffè e biscotto savoiardo alla kahlua, crema inglese al caffè e gavotte al cioccolato</i> 1 - 3 - 7 - 12	20
<b>Black Athena</b> <i>All black mousse al cioccolato con biscotto di frolla al cacao, ganache fondente, macaron al cacao con crema pasticcera, tuille al cioccolato e salsa al cacao</i> 3 - 7 - 8	20
<b>Isla bonita</b> <i>Base frolla alla mandorla e pan di spagna al cacao con cremoso all'arachide salata e buccia di patata, ganache cioccolato e albicocca, gel di ribes e olivello spinoso con gelatina di ribes e nocciole sabbiate</i> 1 - 3 - 5 - 7 - 8	20
<b>Honey Money</b> <i>Mousse miele e zenzero con gelato al limone, honeycomb e gel di pompelmo rosa</i> 3 - 7	20
<b>The sweetest things</b> <i>Percorso di 8 piccoli assaggi di pasticceria</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
<b>Torta del mese</b> <i>Base frolla alla mandorla farcita con cocco, nocciola e carote, cremoso al cioccolato bianco e gel di cetriolo e albicocca</i> 1 - 3 - 7 - 8	20
<b>Gelato e sorbetto del giorno</b> 7	13

# LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

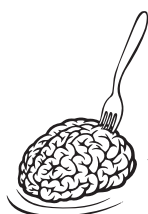
---

- 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*

*Per informazioni relative alla eventuale presenza di allergeni nelle pietanze, rivolgersi al personale di sala, il quale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e dettaglio aggiuntivo. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menu. 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**

*Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti.*

*Consumo a Crudo – il prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di congelamento secondo quanto riportato dalla normativa vigente.*

*Lo Staff*