



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

*kids*

MILANO  
*milano*

---

SHARE YOUR EXPERIENCE

*share*  
@ab\_illussodellasemplicita

# À LA CARTE

*à la carte*

Supplì romani al telefono

1-3-7

7

Gnocco di patate al ragù di carne

1-9

12

Fusillo al pesto di basilico e pomodorino candito

1-8-7

10

Spaghetto *Pasta Armando* al pomodoro

1

10

Sfilacci di pollo con patate fritte

1-3

13

Filetto alla brace con patate fritte

16

Filetto di Branzino alla brace con patate fritte

4

16

Cotoletta di Branzino con patate fritte

1-3-4

16

Selezione di sorbetti

3-7

8

# 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*

*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*