



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

Flower Power 26
Carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate, fiore di zucca ripieno alla parmigiana, zucchina baby alla brace, gelato di cipolla rossa di tropea caramellata e gel di aceto di fragole

1 - 7 - 12

Amor in Saor 32
Capasanta cruda al bergamotto e olio al cipollotto braciato, crema di cipolla in saor, crema di pinoli e salsa d'uva, cavoletto di Bruxelles alla brace, crumble di pane aromatico

1 - 8 - 12 - 14

Il Magatello di Oz 29
Carpaccio di magatello di vitello con crema zucchine alla scapece, fior di zucca, sedano e talli di capperi

9 - 12

Dark Bologna 20
Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista

1 - 3 - 7 - 9

Fish 'n' Roll 29
Rollé di branzino farcito con albicocca disidratata, pomodori secchi e arachide salato, contorno a base di cavolo cappuccio rosso marinato al lime, salsa al vermuth e olio all'erba cipollina e tarassaco

1 - 4 - 5 - 7 - 12

Green on Grill 23
Verza alla brace, spuma di porro braciato, demi-glace di verdure e gel di limone fermentato

7 - 9 - 12

À LA CARTE

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

Fatto a Norma! 28
*Gnocco al basilico Pasta Fresca - il lusso della semplicità
con crema di melanzana, salsa di pomodoro datterino,
ricotta salata, perlina fritta e concassé di pomodoro ramato*
1 - 7

Piglia la Triglia 30
*Mezzo paccheri Pasta Fresca - il lusso della semplicità con filetto di triglia alla brace,
olio al sedano e finocchietto selvatico mantecato con ristretto di triglia*
1 - 3 - 4 - 9 - 12

W l'ortica... 32
*Raviolo verde Pasta Fresca - il lusso della semplicità all'ortica
ripieno con orata al cartoccio e ricotta vaccina,
crema di casatella di bufala, salsa di erbe con fagiolini e piselli*
1 - 3 - 7

Gli Agnelotti 31
*Plin alla piastra ripieno d'agnello e patate, il suo fondo,
salsa di yogurt greco alla maggiorana e limone,
insalatina di taccole, spinacino e germogli di pisello*
1 - 3 - 7 - 9 - 12

Pink Pork 28
*Tagliatella rosa alla barbabietola Pasta Fresca - il lusso della semplicità
con ragù di filetto di maiale, mandorla in doppia consistenza e timo limonato*
1 - 3 - 8

À LA CARTE

à la carte

Saltimbocca a chi tocca <i>Saltimbocca di cernia, guancia e salvia, sucrine alla brace con vinaigrette di fragole e il suo fondo, ravanelli al naturale</i> 1 - 4 - 12	36
MarcondirondirAgnello <i>Carré di agnello arrosto, agretti alla brace, salsa al montepulciano e crema di noci</i> 8 - 12	39
L'imPiccione! <i>Piccione farcito arrosto, carciofo alla romana, pan di spezie alla maggiorana e il suo fondo</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12	38
Carré Borghé <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 - 8 - 10 - 12	39
Un mazzo così! <i>Hosomaki di Asparago bianco di Bassano del Grappa cotto alla brace, crema di asparago verde, asparago selvatico all'aceto e cannella, gelato di asparago e lime, vele di asparago crudo e pane croccante</i> 1 - 6 - 7 - 12	33
Calamaro alla brace...mi piace! <i>Calamaro alla brace con crema di melanzana e perlina frita, insalatina di tentacoli, nespole, zucchine e pomodoro ramato</i> 1 - 12 - 14	35

DESSERTS

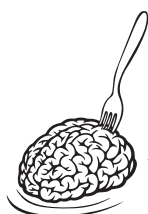
Tiramisù sferico <i>Base biscotto savoiardo alla kahlua, cuore semiliquido di cacao e caffè, crema al mascarpone e marsala, cialda al cacao</i> 1 - 3 - 7 - 12	20
Ale4cioccolati <i>Mousse ai 4 cioccolati: gold, latte, bianco e fondente con una base di biscotto al cocco e perle di cioccolato ruby</i> 1 - 3 - 7	20
La Pavlova <i>Guscio di meringa friabile ripieno di panna chantilly, frutta fresca e candita, gel di mango</i> 3 - 7	20
Cioccofrutta <i>Mousse al cioccolato fondente con cremoso al caffè, riso soffiato al cioccolato al latte e nocciola, popcorn al passion fruit, nespola ripassata con sale e finocchietto, sorbetto al latte di mandorla</i> 3 - 7 - 8	20
Ho fatto una Cassata! <i>Mousse di ricotta su bacio di bama con inserto di arancia e mandarino, gel di ciliegia e Vermouth, ganache al cioccolato fondente, spugna di pistacchio e albicocca candita</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
Gelato e sorbetto del giorno 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
Edertainment 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