



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
<i>Carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate, fiore di zucca ripieno alla parmigiana, zuccina baby alla brace, gelato di cipolla rossa di tropea caramellata e gel di aceto di fragole</i>	
1 - 7 - 12	
Polposition	33
<i>Polpo alla brace "alla Luciana", spuma al prezzemolo con miso bianco e lemongrass, quinoa fritta, mela verde e cedro</i>	
4 - 6 - 7 - 12 - 14	
Il Magatello di Oz	29
<i>Carpaccio di magatello di vitello con crema zucchine alla scapece, fior di zucca, sedano e talli di capperi</i>	
9 - 12	
Baccalecca	23
<i>Stecco di baccalà mantecato, panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil di baccalà e polvere di olive</i>	
1 - 4 - 7 - 12	
Ricciola zen	31
<i>Ricciola alle erbe aromatiche con umami di soia e sesamo, olio al tarassaco, chips di riso al tonno katsuobushi e aria di limone</i>	
1 - 4 - 6 - 7 - 11 - 14	
Green on Grill	23
<i>Verza alla brace, spuma di porro braciato, demi-glace di verdure e gel di limone fermentato</i>	
7 - 9 - 12	

À LA CARTE

à la carte

- “Cacio&Pepe” il mio Spaghettonone *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 pacchero 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
- Coniglio al mare** 33
Raviolo all'uovo Pasta Fresca - il lusso della semplicità con coniglio brasato, salsa alla pescatora con cozze e seppie alla brace, porchetta di sella di coniglio e salsa al prezzemolo
1-3-12-14
- 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
1-3-8-9

À LA CARTE

à la carte

Saltimbocca a chi tocca <i>Saltimbocca di cernia, guanciaie 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, cicorietta selvatica 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
StraManzo <i>Stracotto bianco di manzo, sedano rapa alla brace al latte di cocco e insalata di cavolo cappuccio</i> 4 - 9 - 12	38
La gang del sottobosco <i>Fungo champignon e la sua farcia di pioppini, cipolla rossa, nocciole e albicocche disidratate, ristretto di funghi, tartufo nero ed erbe</i> 7 - 8	33
Calamaro alla brace...mi piace! <i>Calamaro alla brace con crema di melanzana e perlina fritta, insalatina di tentacoli, mela verde, zucchine e pomodoro ramato</i> 1 - 12 - 14	35

DESSERTS

desserts

Cubomisù <i>Savoiaro alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato</i> 1 - 3 - 7 - 8	22
Salsa & Meringa <i>Meringata al cioccolato con panna alla vaniglia, fichi, cremoso e salsa al whiskey</i> 3 - 7 - 12	22
È tutta una bufala! <i>Mousse al cioccolato al latte su stracciatella di bufala, sesamo nero, crumble di pan brioche all'uvetta e gel di mela</i> 1 - 3 - 7 - 11	22
Madame Bavare <i>Bavarese alla vaniglia con glassa Pinguino&Rocher, mousse al cioccolato bianco, ganache di lampone, finte more al mango, meringhe e biscotto Speculoos</i> 1 - 3 - 7 - 8	22
Cosa mi frolla in testa <i>Tartelletta di frolla alla nocciola, marmellata di limoni, pere al forno, lemon curd, gelato al gorgonzola con miele d'acacia e pepe limonato</i> 1 - 3 - 7 - 8	22
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
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