



“L’Essere svela l’Essenza”: il Capodanno sospeso nel tempo di Alessandro Borghese

Indossa l’abito di paillettes più scintillante e lasciati avvolgere dall’atmosfera delle grandi occasioni: per celebrare con gusto e raffinatezza il Capodanno 2026, lo chef Alessandro Borghese ti invita a “L’Essere svela l’Essenza”, una serata-evento in cui la sua presenza viva e magnetica trasforma ogni gesto in cucina in racconto, rivelazione ed emozione sensoriale.

A San Silvestro i suoi ristoranti AB - Il lusso della semplicità di Milano (in Viale Belisario 3, in zona CityLife) e Venezia (a Ca’ Vendramin Calergi, sede anche dello storico Casinò) parlano simbolicamente la stessa lingua, dialogando attraverso due percorsi degustazione raffinati, ricercati e uniti dalla visione dello Chef. Nella notte più attesa dell’anno, “L’Essere svela l’Essenza” è un vero e proprio viaggio culinario nella visione gastronomica di chef Borghese: l’Essere rappresenta la sua presenza autentica e pulsante, il suo tocco distintivo e il suo sguardo creativo tra i fornelli, da cui si sprigiona l’Essenza, intesa come la sua visione, la sua firma inconfondibile e la sua cucina, capace di spingersi lontano e di evolversi portando avanti ogni giorno un’esperienza che si rinnova pur continuando a parlare con la sua voce. Queste idee prendono forma anche nelle mani dei giovani talenti che crescono dietro i fornelli dei suoi ristoranti e che compongono le sue brigate, professionali e motivate.

In questa notte sospesa nel tempo, lo chef Alessandro Borghese porta in tavola la sua espressione più pura: presenza, tecnica ed equilibrio perfetto tra materia e pensiero. Non a caso, il menu degustazione che animerà il veglione al ristorante milanese – accompagnato da un percorso vini selezionato dalla cantina del ristorante – è il risultato di ricerca, cura, intuizione e materie prime d'eccellenza, che attraverso l'estro creativo dello chef trovano la loro massima espressione.

Menu AB – Il lusso della semplicità a Milano

Prologo di Sapori

- Bauletto di pan brioche alle erbe aromatiche e carote, battuto di gambero rosso all'olio al cipollotto e profumo di limone;
- Millefoglie di pane guttiau farcita con cocktail di sedano rapa e caviale Cru Royal;
- Lecca lecca di baccalà mantecato panato e fritto, salsa verde e salsa all'arrabbiata;
- Craquelin al pomodoro ripieno con ricotta di pecora all'olio d'oliva, maggiorana e lime;

Scintille

Insalata di scampi imperiali Porcupine alla brace con acqua di pomodori affumicati e giardiniera

La pienezza dell'Essenza

Raviolo "Pasta Fresca – il lusso della semplicità" di rombo al forno, carciofi, patate, olive, mentuccia e il suo fondo

Intensità di Gusto

Spigola d'amo marinata alle erbe fini, cotta alla brace con salsa beurre blanc al caviale Cru Royal e verza brasata al dragoncello

Interludio di Piacere

Sgroppino mandarino limone e zenzero

Es...senza Cioccolato come si fa?

Chocolatissimo di Capodanno

Mousse ai quattro cioccolati, fondo di frolla al cacao, cocco rapè e ciliegia boero

Tradizione di Mezzanotte

Cotechino, lenticchie e panettone

La prima "Cacio&Pepe" del 2026

Percorso vini

Una selezione pensata per accompagnare il menu, dalla cantina del ristorante AB – il lusso della semplicità di Milano

Menu AB – Il lusso della semplicità a Venezia

Chic-chetti e...

- Pastrami di tonno rosso speziato e affumicato, cetrioli pickled, senape all'antica
- Club sandwich in un bocccone (pane, gel di tuorlo al pepe, insalata riccia, falda di pomodoro essiccato, bacon di sarda)
- Mini Hot dog (morbido pane al latte e sesamo, salsiccia di laguna, ketchup di peperone e 'nduja)

...Scintille

Zuppa di conchigliacei, crema di mais dolce alla brace, brodo di pomodoro all'aglio, olio, peperoncino e origano fresco

Pane sfogliato ripieno di granseola tiepida, glassato al caramello del suo corallo, erbe di laguna e gel di aceto al pepe timut

La pienezza di Essere

Gnocco "Pasta Fresca – il lusso della semplicità" ripieno di cavolo nero, gole di baccalà cotte confit, spuma calda di baccalà, olio al prezzemolo e lime nera

Raviolo "Pasta Fresca – il lusso della semplicità" ripieno di ricotta fermentata, riduzione di melagrana e burro, olio al ginepro, anguilla cotta dolcemente, affumicata e glassata

Intensità di Gusto

Filetto di rombo cotto a bassa temperatura, beurre blanc al limone, crema e polvere di spinacio, caviale di storione bianco, erba cipollina

Cialda croccante al caramello ripiena con ganache al porcino e al tartufo bianco

Il Potere Evocativo

Brioche veneziana servita tiepida, ripiena di crema allo zabaione, gelato alla vaniglia

Tradizione di Mezzanotte

Musetto e lenticchie

La prima "Cacio&Pepe" del 2026

Percorso vini

Una selezione pensata per accompagnare il menu, dalla cantina del ristorante AB – il lusso della semplicità di Venezia

Per prenotare: www.alessandroborghese.com

Milano Costo della cena: 300 euro

Per maggiori informazioni: reservation@alessandroborghese.com - 02 84040993

Venezia Costo della cena: 500 euro

Per maggiori informazioni: venezia@alessandroborghese.com - 04 13086070