



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



30

Ho trovato il tartufo nell'uovo

Uovo poché, crema di cavolfiore al parmigiano reggiano, sedano rapa croccante, olio al prezzemolo e tarassaco con tartufo bianco di Acqualagna

3 - 12

Tartufo extra 7,00 €/g

CaroTiAmo

28

Rosa di carote arcobaleno, mousse di carote e zenzero, insalata con Blu di Bagnoli e ananas, panbrioche alle carote ed erbe aromatiche

1 - 3 - 7 - 8

Polposition

33

Polpo alla brace "alla Luciana", spuma al prezzemolo con miso bianco e lemongrass, quinoa fritta, mela verde e cedro

4 - 6 - 7 - 12 - 14

Il Magatello di Oz

29

Carpaccio di magatello di vitello con crema zucchine alla scapece, fior di zucca, sedano e talli di cappero

9 - 12

Baccalecca

23

Stecco di baccalà mantecato, panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil di baccalà e polvere di olive

1 - 4 - 7 - 12

Ricciola zen

31

Ricciola alle erbe aromatiche con umami di soia e sesamo, olio al tarassaco, chips di riso al tonno katsuobushi e aria di limone

4 - 6 - 7 - 11

Black garlic club

32

Patata glassata alle erbe aromatiche, salsa di cipolla brasata al ginepro, crema d'aglio nero, gelato ai porcini e tartufo nero

7 - 12

À LA CARTE

a la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettone *Pasta Armando*

1 - 3 - 7

25

Tagliolino all’uovo *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*

con burro di Normandia e tartufo bianco pregiato di Acqualagna

45

1 - 3 - 7

Tartufo extra 7,00 €/g



Lo gnocco provolone

28

Gnocchi di castagne Pasta Fresca - il lusso della semplicità

crema di provola affumicata,

salsa di cime di rapa ripassate e riduzione al vino rosso

1 - 7 - 12

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 alle vongole e tartufi di mare e olio alla ‘nduja

1 - 3 - 9 - 12 - 14

Barbarisotto

30

Risotto carnaroli alla barbabietola e Roquefort,

gel di mandarino, noci pecan e salsa di cipolla rossa e basilico

7 - 8 - 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

a la carte

La Cinghialetta

Cotoletta alla milanese di cinghiale e la tartare del suo filetto, crema di zucca in agrodolce, salsa bernese, radicchio marinato e patata fondente

1 - 3 - 7 - 10 - 12

42

Saltimbocca a chi tocca

Saltimbocca di cernia, guanciale e salvia, sucrine alla brace con vinaigrette di fragole e il suo fondo, ravanelli al naturale

1 - 4 - 9 - 12

36

MarcondirondirAgnello

Carré di agnello arrosto, cicoriella selvatica alla brace, salsa al Montepulciano e crema di noci

8 - 9 - 12

39

StraManzo

Stracotto bianco di manzo, sedano rapa alla brace al latte di cocco e insalata di cavolo cappuccio

4 - 9 - 12

38

La gang del sottobosco

Fungo portobello e la sua farcia di pioppini, nocciole, ristretto di funghi, tartufo nero ed erbette

7 - 8 - 9

33

InnamOrata pazza

Rollé di orata farcito con champignons, tamarindo e cavolo nero, hummus di ceci al sesamo, pannocchia al burro e schiuma di tarassaco e finocchietto

4 - 6 - 7 - 11

37

Vegvolution

Falafel di lenticchie, scorzonera, topinambur, mandarino, pastinaca e banana arrosto

1 - 8 - 9 - 12

34

Cubomisù <i>Savoiardo alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato</i>	22
1 - 3 - 7 - 8	
Hai detto cioccolato? <i>Mousse al cioccolato con base crumble al cacao, sorbetto al cioccolato su grue sabbiata, ganache al cioccolato con meringa alla massa di cacao e salsa al cioccolato fredda con biscotto serigrafato ai frutti rossi</i>	22
1 - 3 - 7 - 8	
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>	22
1 - 3 - 7 - 11	
Madame Bavaré <i>Bavarese alla vaniglia con glassa Pinguino&Rocher, mousse al cioccolato bianco, ganache di lampone, finte more al mango, meringhe e biscotto Speculoos</i>	22
1 - 3 - 7 - 8	
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>	22
1 - 3 - 7 - 8	
Gelato e sorbetto del giorno	13

L I S T A I N G R E D I E N T I A L L E R G I Z Z A N T I

- 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 acagìù, 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



www.alessandroborghese.com

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, amidride 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 – i 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