



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



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

30

CaroTiAmo

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

28

Polposition

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

4 - 6 - 7 - 12 - 14

33

Il Magatello di Oz

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

9 - 12

29

Baccalecca

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

1 - 4 - 7 - 12

23

Ricciola zen

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

31

Black garlic club

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

7 - 12

32

À 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

1 - 3 - 7



45

Tartufo extra 7,00 €/g

Lo gnocco provolone

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

28

Piglia la Triglia

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

30

Coniglio al mare

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

33

Barbarisotto

Risotto carnaroli alla barbabietola e Roquefort,

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

7 - 8 - 12

30

Pink Pork

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

28

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 - 9 - 12	36
MarcondirondirAgnello <i>Carré di agnello arrosto, cicorietta selvatica alla brace, salsa al Montepulciano e crema di noci</i> 8 - 9 - 12	39
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 portobello e la sua farcia di pioppini, nocciole, ristretto di funghi, tartufo nero ed erbe</i> 7 - 8 - 9	33
InnamOrata pazza <i>Rollé di orata farcito con champignons, tamarindo e cavolo nero, hummus di ceci al sesamo, pannocchia al burro e schiuma di tarassaco e finocchietto</i> 4 - 6 - 7 - 11	37
Vegvolution <i>Falafel di lenticchie, scorzonera, topinambur, mandarino, pastinaca e banana arrosto</i> 1 - 8 - 9 - 12	34



The Smashing Pumpkins

Bavarese al cioccolato bianco con inserto di cachi vaniglia, terriccio di frolla al cacao con funghi, cremoso di cioccolato e carota e gel alla mela verde

1 - 3 - 7

22

Cubomisù

Savoiaro alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato

1 - 3 - 7 - 8

22

Hai detto cioccolato?

Mousse al cioccolato con base crumble al cacao, sorbetto al cioccolato su grue sabbia, ganache al cioccolato con meringa alla massa di cacao e salsa al cioccolato fredda con biscotto serigrafato ai frutti rossi

1 - 3 - 7 - 8

22

Salsa & Meringa

Meringata al cioccolato con panna alla vaniglia, fichi, cremoso e salsa al whiskey

3 - 7 - 12

22

È tutta una bufala!

Mousse al cioccolato al latte su stracciatella di bufala, sesamo nero, crumble di pan brioche all'uvetta e gel di mela

1 - 3 - 7 - 11

22

Madame Bavaré

Bavarese alla vaniglia con glassa Pinguino&Rocher, mousse al cioccolato bianco, ganache di lampone, finte more al mango, meringhe e biscotto Speculoos

1 - 3 - 7 - 8

22

Cosa mi frolla in testa

Tartelletta di frolla alla nocciola, marmellata di limoni, pere al forno, lemon curd, gelato al gorgonzola con miele d'acacia e pepe limonato

1 - 3 - 7 - 8

22

Gelato e sorbetto del giorno

7

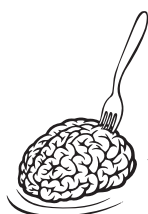
13

LISTA INGREDIENTI ALLERGENIZZANTI

- 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