



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

## 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 - 6 - 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 capperi*

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

<b>“Cacio&amp;Pepe” il mio Spaghettone <i>Pasta Armando</i></b>	<b>25</b>
1 - 3 - 7	
<b>Brodo, Amore e Cappelletti</b>	<b>28</b>
<i>Cappelletti Pasta Fresca - il lusso della semplicità di carne in brodo aromatico, sablé al parmigiano, crostino di pane casereccio piccante e mostarda di frutta</i>	
1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10	
<b>Piglia la Triglia</b>	<b>30</b>
<i>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</i>	
1 - 3 - 4 - 9 - 12	
<b>Coniglio al mare</b>	<b>33</b>
<i>Raviolo all'uovo Pasta Fresca - il lusso della semplicità con coniglio brasato, salsa alle vongole e tartufi di mare e olio alla 'nduja</i>	
1 - 3 - 9 - 12 - 14	
<b>Barbarisotto</b>	<b>30</b>
<i>Risotto carnaroli alla barbabietola e Roquefort, gel di mandarino, noci pecan e salsa di cipolla rossa e basilico</i>	
7 - 8 - 12	
<b>Pink Pork</b>	<b>28</b>
<i>Tagliatella rosa alla barbabietola Pasta Fresca - il lusso della semplicità con ragù di filetto di maiale, mandorla in doppia consistenza e timo limonato</i>	
1 - 3 - 8 - 9	

<b>La Cinghiale</b> <i>Cotoletta alla milanese di cinghiale e la tartare del suo filetto, crema di zucca in agrodolce, salsa bernese, radicchio marinato e patata fondente</i> 1 - 3 - 7 - 10 - 12	42
<b>Salimbocca a chi tocca</b> <i>Salimbocca 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
<b>MarcondirondirAgnello</b> <i>Carré di agnello arrosto, cicorietta selvatica alla brace, salsa al Montepulciano e crema di noci</i> 8 - 9 - 12	39
<b>StraManzo</b> <i>Stracotto bianco di manzo, sedano rapa alla brace al latte di cocco e insalata di cavolo cappuccio</i> 4 - 9 - 12	38
<b>InnamOrata pazza</b> <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
<b>Vegvolution</b> <i>Falafel di lenticchie, scorzonera, topinambur, mandarino, pastinaca e banana arrosto</i> 1 - 8 - 9 - 12	34

# DESSERTS

<b>Cubomisù</b> <i>Savoiaro alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato</i> 1 - 3 - 6 - 7 - 8	22
<b>Ale4cioccolati</b> <i>Mousse ai 4 cioccolati: gold, latte, bianco e fondente con una base di frolla al cacao e cocco rapé</i> 1 - 3 - 6 - 7	22
<b>La tarte Montblanc</b> <i>Frolla con financier alla mandorla, semifreddo alla panna e vaniglia, meringa e marron glacé</i> 1 - 3 - 7 - 8	22
<b>Madame Bavaré</b> <i>Bavarese alla vaniglia con glassa Pinguino&amp;Rocher, mousse al cioccolato bianco, ganache di lampone, finte more al mango, meringhe e biscotto Speculoos</i> 1 - 3 - 6 - 7 - 8	22
<b>ChocoBurger</b> <i>Bun di mousse nocciola con cioccolato, guanciale, mela verde ed elastico di mango, namelaka al cioccolato bianco e wasabi, gel di lampone, pasta kataifi e ciliegia boero</i> 1 - 3 - 6 - 7 - 8	22
<b>Gelato e sorbetto del giorno</b> 7	13

# LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

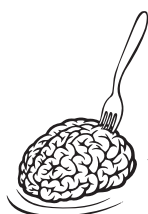
---

- 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*