



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

a la carte

CaroTiAmo <i>Rosa di carote arcobaleno, mousse di carote e zenzero, insalata con Blu di Bagnoli e ananas, panbrioche alle carote ed erbe aromatiche</i>	28
1 - 3 - 6 - 7 - 8	
 Polposition <i>Polpo alla brace “alla Luciana”, spuma al prezzemolo con miso bianco e lemongrass, quinoa fritta, mela verde e cedro</i>	33
4 - 6 - 7 - 12 - 14	
 Il Magatello di Oz <i>Carpaccio di magatello di vitello con crema zucchine alla scapece, fior di zucca, sedano e talli di cappero</i>	29
9 - 12	
 Baccalecca <i>Stecco di baccalà mantecato, panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil di baccalà e polvere di olive</i>	23
1 - 4 - 7 - 12	
 Ricciola zen <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>	31
4 - 6 - 7 - 11	
 Black garlic club <i>Patata glassata alle erbe aromatiche, salsa di cipolla brasata al ginepro, crema d’aglio nero, gelato ai porcini e tartufo nero</i>	32
7 - 12	

À LA CARTE

a la carte

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

1 - 3 - 7

25

Brodo, Amore e Cappelletti

Cappelletti Pasta Fresca - il lusso della semplicità di carne in brodo aromatico, sablé al parmigiano, crostino di pane casereccio piccante e mostarda di frutta

1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10

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

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

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

DESSERTS

desserts

Cubomisù	22
<i>Savoiardo alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato</i>	
1 - 3 - 6 - 7 - 8	
Ale4cioccolati	22
<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	
La tarte Montblanc	22
<i>Frolla con financier alla mandorla, semifreddo alla panna e vaniglia, meringa e marron glacé</i>	
1 - 3 - 7 - 8	
Madame Bavaré	22
<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 - 6 - 7 - 8	
ChocoBurger	22
<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	
Gelato e sorbetto del giorno	13
7	

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, amidri e 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