



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

à la carte

CaroTiAmo	28
<i>Rosa di carote arcobaleno, mousse di carote e zenzero, insalata con Blu di Bagnoli e ananas, panbrioche alle carote ed erbe aromatiche</i>	
1 - 3 - 6 - 7 - 8	
Polposition	33
<i>Polpo alla brace "alla Luciana", spuma al prezzemolo con miso bianco e lemongrass, quinoa fritta, mela verde e cedro</i>	
4 - 6 - 7 - 12 - 14	
Il Magatello di Oz	29
<i>Carpaccio di magatello di vitello con crema zucchine alla scapece, fior di zucca, sedano e talli di capperi</i>	
9 - 12	
Baccalecca	23
<i>Stecco di baccalà mantecato, panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil di baccalà e polvere di olive</i>	
1 - 4 - 7 - 12	
Ricciola zen	31
<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>	
4 - 6 - 11	
Carciofo alla brace...mi piace!	29
<i>Carciofo alla brace ripieno di pane, pecorino, aglio e prezzemolo, con salsa di peperoni rossi, crema di arachidi al wasabi e olio al basilico</i>	
1 - 4 - 5 - 12	

À LA CARTE

à la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettonone <i>Pasta Armando</i>	25
1-3-7	
Gnocco di pane in Vignarola	29
<i>Gnocco di pane mantecato con carciofi spinosi, lattuga e pecorino romano, crema di piselli e carciofi, verdure primaverili e croccante al limone e mentuccia</i>	
1-3-7-12	
Ravioli in sardina	30
<i>Raviolo Pasta Fresca - il lusso della semplicità ripieno di sugo di sarde tradizionale, saltato al burro e zafferano, salsa di finocchietto selvatico, uvetta in osmosi e pinoli tostati</i>	
1-3-4-7-8-12	
Coniglio al mare	33
<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	
Tagliolini di mare	34
<i>Tagliolino di mare al nero di seppia Pasta Fresca - il lusso della semplicità con ricciola marinata e affumicata, bottarga e quinoa al lime</i>	
1-3-4-9-14	
Pink Pork	28
<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	

À LA CARTE

à la carte

- La Cinghialetta** 42
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 - 4 - 7 - 10 - 12
- Saltimbocca a chi tocca** 36
Saltimbocca di cernia, guancialetta e salvia, sucrine alla brace con vinaigrette di fragole e il suo fondo, ravanelli al naturale
1 - 4 - 9 - 12
- MarcondirondirAgnello** 39
Carré di agnello arrosto, cicorietta selvatica alla brace, salsa al Montepulciano e crema di noci
7 - 8 - 9 - 12
- Guancia di vitello** 41
cotta a fuoco lento, il suo fondo di cottura di cioccolato e caffè, purea di patate al burro acido e salsa al prezzemolo
7 - 9 - 12
- InnamOrata pazza** 37
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
- Vegvolution** 34
Falafel di lenticchie, scorzonera, topinambur, mandarino, pastinaca e banana arrosto
1 - 8 - 9 - 12

DESSERTS

desserts

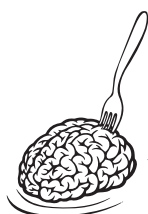
Cubomisù <i>Savoiaro alla kahlua, cremoso alla nocciola, crema al mascarpone, dulce de leche e gavotte al cioccolato</i> 1-3-6-7-8	22
Love me tender <i>Risolatte, cassis, arachidi, caramello mou e torta tenerina</i> 3-5-6-7	22
Strawberry Mansion <i>Bavarese alla fragola con mousse al cioccolato al latte, pan di Spagna alla vaniglia con aspic di fragoline e coulis di fragole, lime e sale</i> 1-3-6-7	22
Cherry blues <i>Parfait di cioccolato fondente affumicato, semifreddo e gel di ciliegia, besciamella di panna e vaniglia, lingua di gatto</i> 1-3-6-7	22
Gelato e sorbetto del giorno 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