Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

AB CARD

VENEZIA

venezia

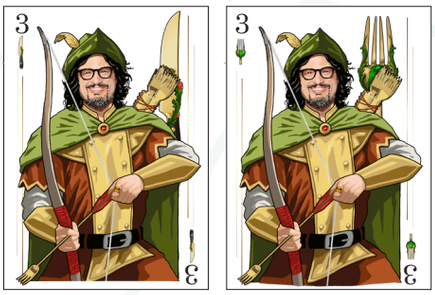
SHARE YOUR EXPERIENCE

share

@ab_illussodellasemplicita

AB CARD

Prenditi il tuo tempo e assapora il piacere della mia cucina. Scegli la tua degustazione!



AB CARD 3 — 80

Hai scelto l'Arciere del Menu
Farò centro colpendo le tue papille gustative!

Degustazione di tre portate

A pranzo Sabato e Domenica

AB CARD 5 — 120

Hai scelto il Cuoco Casanova
scopri i piaceri della sua alcova

Degustazione di cinque portate

A pranzo Sabato e Domenica

A cena entro le 21:30

CHIChetti di benvenuto

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14
Calamaro, funghi alla brace, cipollotto

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14
Ricciola, cime di rapa, kimchi e limone marocchino

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14
Bottoni di pasta fresca, pane al lievito madre, "Canoce", topinambur, finocchio fermentato

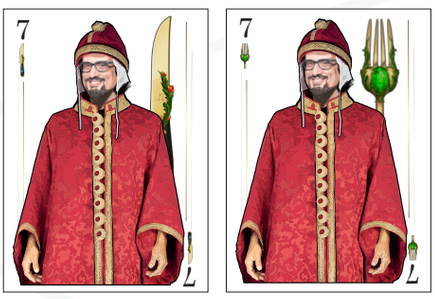
1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14
Storione, mole di zucca in sfoglia, erbe amare

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14

Predessert

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12
Nocciola, mirtilli, cioccolato fondente, arancia amara

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12



AB CARD 7 — 150

Hai scelto il Doge della Tavola
Ti aspetta un'esperienza da favola

Degustazione di sette portate

A cena entro le 21:30

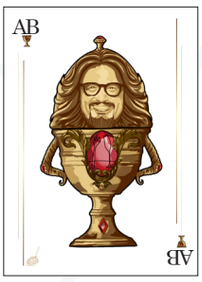
La nostre AB Card sono disponibili anche in versione Veg

Tutte le "AB CARD" sono comprensive di 1 bottiglia d'acqua e 1 caffè a persona e non includono alcun altro tipo di beverage.

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

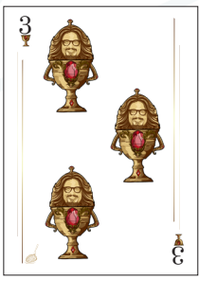
AB CARD WINE

Ai menu degustazione è possibile abbinare una "AB CARD WINE":



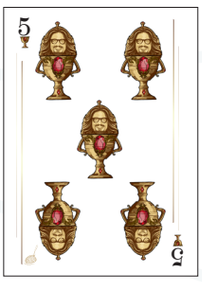
AB CARD WINE Asso

Tu sei furbo, hai l'occhio fino questo è l'Asso piglia vino!
Consente la scelta di una bottiglia di vino dalla lista vini del ristorante "Alessandro Borghese - il lusso della semplicità".
La bottiglia di vino scelta potrà essere abbinata a uno dei menu degustazione oppure acquistabile per un regalo.
In tal caso dovrà essere ritirata presso il ristorante presentando la relativa card.



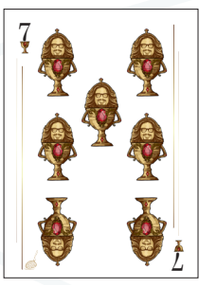
AB CARD WINE 3 — 30

Si dice che sia il numero perfetto
ecco quindi 3 calici al tuo cospetto
3 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese
A pranzo Sabato e Domenica



AB CARD WINE 5 — 65

5 coppe hai davanti,
piene all'orlo di profumi inebrianti
5 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese



AB CARD WINE 7 — 100

Divini o di vini, dame e messeri,
son per voi questi 7 bicchieri
7 calici di vino selezionati dalla cantina di Chef Borghese

Le "AB CARD WINE" sono acquistabili solo in abbinamento ai menu degustazione.

Tutti i prodotti arrivati freschi sono stati surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.
Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

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
Eatertainment company

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
Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menù. 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

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04; la presenza di eventuali allergeni sono indicati nel libro ingredienti del Locale e sul Menù.
Consumo a Crudo – i prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 1276/2011 che modifica "l'allegato III del Reg. CE n. 853/2004 relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano".
Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime di qualità superiore, congelate o surgelate all'origine.

Lo Staff