



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

Carote, Blu di Bagnoli, ananas e panbrioche	28
1 - 3 - 6 - 7 - 8	
Polpo “alla Luciana”, prezzemolo, quinoa, mela e cedro	33
4 - 6 - 7 - 12 - 14	
Filetto di maiale Iberico, Parmentier e cicoria	25
7	
Baccalà, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil e olive	23
1 - 4 - 7 - 12	
Zucchina, peperone rosso, arachide, wasabi e basilico	29
1 - 4 - 5 - 12	

À LA CARTE

à la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettone <i>Pasta Armando</i> 1 - 3 - 7	25
Gnocco al basilico <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità,</i> melanzana, pomodoro e ricotta salata 1 - 7	29
Raviolo alle sarde <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità,</i> burro, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta e pinoli 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12	30
Raviolo al brasato di coniglio <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità,</i> vongole, tartufi di mare e ‘nduja 1 - 3 - 9 - 12 - 14	33
Tagliolino al nero di seppia <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità,</i> ricciola, bottarga e quinoa 1 - 3 - 4 - 9 - 14	34
Tagliatella <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità</i> al ragù di cuore di vitello e Parmigiano Reggiano 36 mesi 1 - 3 - 9 - 12	27

À LA CARTE

à la carte

Cotoletta di cinghiale e la tartare del suo controfiletto, patata, carote e salsa Bernese	42
1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12	
Saltimbocca di cernia, guanciaie, salvia, lattughino sucrine, fragole e ravanello	36
1 - 4 - 9 - 12	
Controfiletto di manzo, melanzana, anguria, pomodoro datterino e cetriolo	42
9 - 12	
Suprema di pollo, mango, lime, broccoletto e miele al peperoncino	37
7 - 9 - 12	
Melanzana al forno, feta, pomodoro, capperi, mandorle e basilico	29
7 - 8 - 12	

DESSERTS

desserts

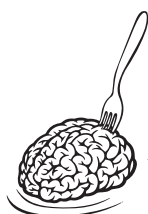
Tiramisù con mascarpone, savoiardo, mandorla, cacao, Marsala e cioccolato bianco	22
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12	
Risolatte, cassis, arachidi, caramello mou e torta tenerina	22
3 - 5 - 6 - 7	
Frolla alla nocciola, more, brownie al cioccolato e frutti rossi	22
1 - 3 - 6 - 7 - 8	
Roll al pan di Spagna, mandarino, cioccolato, banana, arachide e dulce de leche	22
1 - 3 - 5 - 6 - 7	
Gelato e sorbetto del giorno	13
7	

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