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

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.

À LA CARTE
à la carte

"Cacio&Pepe" il mio Spaghettone *Pasta Armando* 25
1 - 3 - 7

Gnocchi zucca e castagne *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*,
crema di formaggio reblochon e zucca in carpione 30
1 - 7 - 8 - 12

Raviolo alle sarde *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*,
burro, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta e pinoli 30
1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12

Raviolo al brasato di coniglio *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*,
vongole, tartufi di mare e 'nduja 33
1 - 3 - 9 - 12 - 14

Tagliolino al nero di seppia *Pasta Fresca - il lusso della semplicità*,
ricciola, bottarga e quinoa 34
1 - 3 - 4 - 9 - 14

Pappardella *Pasta Fresca - il lusso della semplicità* al ragù di cuore di vitello
e Parmigiano Reggiano 36 mesi 27
1 - 3 - 9

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.

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, guanciale, salvia, lattughino sucrine, fragole e ravanello 36
1 - 4 - 9 - 12

Controfiletto di manzo, broccolo siciliano, mela verde, salsa di melograno e cipolla rossa 42
9 - 12

Suprema di piccione, radicchio alla brace con burro alle erbe e crema di castagne 40
7 - 12

Melanzana al forno, feta, pomodoro, capperi, mandorle e basilico 29
7 - 8 - 12

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.

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

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

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 – iI 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