



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

*Gli occhi mangiano per primi,
ma è nella bocca che il gusto vince*



menu

VENEZIA
venezia

SHARE YOUR EXPERIENCE



share
@ab_illussodellasemplicita

OSTRICHE E PESCE CRUDO
ostriche e pesce crudo

Scampo* 2 - 12	7
Gambero* 2 - 12	8
Ostrica 14	8
Capasanta* 1 - 14	6
“Il Bucintoro”* <i>Grand plateau di pesce crudo su disponibilità del mercato</i> 1 - 4 - 12 - 14	150 con aggiunta di caviale 180
Caviale Asetra10g 1 - 4 - 7	50
Foie gras di baccalà, mela acidulata, pan brioche 1 - 4 - 7	32
Alici del Cantabrico, focaccia home made, burro al sale marino 1 - 4 - 7	24

TASTING MENU

tasting menu

Un viaggio nella cucina di Chef Borghese
alla scoperta di sapori della tradizione veneziana
sapientemente mescolati ai profumi romani e ai colori partenopei.
Un'esperienza unica da vivere in 5 o 7 atti.



5 portate

Degustazione di cinque portate

A pranzo entro le 13:30

A cena entro le 21:30

115

7 portate

Degustazione di sette portate

A cena entro le 21:30

140

À LA CARTE

à la carte

Ceviche di capasanta, caviale Baikal, grano saraceno soffiato, salicornia 1 - 4 - 12 - 14	35
Uovo in vignarola <i>Uovo cremoso, spuma di pecorino di Pienza, vignarola, crumble di pane</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 11	30
Selezione di pesci e crostacei, dashi di finocchio arrostito, il suo polline, erbe di laguna 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 13 - 14	34
Picanha di vacca veneta in insalata, fragole, ravanelli fermentati, olio al sesamo, quinoa croccante 9 - 11	32
Diplomatica di baccalà mantecato, spuma di cipolle all'agrodolce, finanziera al nero di seppia 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12 - 14	30

À LA CARTE

à la carte

La mia Cacio&Pepe con <i>Spaghettone Pasta Armando</i> 1-3-7	28
Linguine <i>Pasta Armando</i> alla Busara di scampi, leggermente piccanti, emulsione all'aglio nero, pepe timut 1-2	35
Gnocchetti <i>Pasta Fresca</i> - <i>il lusso della semplicità</i> , ai ricci di mare, cicoria, emulsione di jalapeno 1-2-3-6-7-14	34
Risotto carnaroli riserva mantecato al miso scuro, asparagi bianchi, miele mela, cenere di cipolla 6-7	32
Tagliolini <i>Pasta Fresca</i> - <i>il lusso della semplicità</i> , ragù di gallina padovana "in tecia", estratto alla salvia, aria al parmigiano, polvere di chiodi di garofano 1-3-6-7-9	32

À LA CARTE

à la carte

Ombrina in Barena <i>Trancio di ombrina, crema di mandorla, curry verde, sesamo nero, bietola alla brace, tamarindo</i> 4 - 6 - 8 - 11	40
Anatra alla torba, spinacio acidulato, semi di senape, lamponi, grue di cacao, olio al rosmarino 9 - 10 - 12	38
Agnello, carciofo violetto brasato, cedro candito al pepe, anacardi, il suo fondo 6 - 7 - 9	40
Polpo croccante glassato, cavolo rapa, salsa tzatziki, chips di pane al lievito madre 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 14	38
Rosa di rapa affumicata al rosmarino, crema di barbabietola acidulata, lenticchie beluga, erba cipollina 6 - 9	30

DESSERTS

desserts

Panna cotta al cocco, frutti tropicali, gelatina al lime, zuppetta al frutto della passione 1-3-6-7-8	18
Mousse di ricotta al pepe, cioccolato fondente affumicato, pera Williams 1-6-7-8	18
Tarte tatin, chantilly alla mandorla amara, cremoso allo yogurt 1-3-7-8	16
Il nostro Tiramisù 1-3-6-7-8-12	16
Soffice al miele e lemongrass, salvia, zenzero candito, lavanda 1-3-5-7-8-12	18

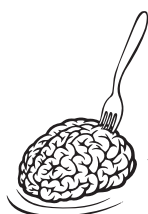
LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

- 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

**Prodotti serviti crudi congelati all'origine*

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