



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

Mr. Potato <i>Patata alla brace, fritta e fondente, cipolla di Cannara, gelato di patate e lime con ajioli, prezzemolo e tartufo</i> 3-7	34
Carpaccio autunnale <i>Ricciola, castagne, vermouth e frutti rossi</i> 4-7-9-12	36
Funky Gallo <i>Coscia di galletto farcita, prosciutto di petto salsa peverada, tartufo nero, pere e il suo fondo</i> 4-12	37
Dark Bologna <i>Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista</i> 1-3-7-9	20
Il Buono, il Brutto, il Cattivo <i>Ventresca di tonno alla brace con riduzione di aceto rosso allo scalogno, scampo crudo, salsa catalana, gelatina di bisque e polvere di capperi, calamaretto spillo fritto, macco di fave e peperoncino</i> 1-2-4-12-14	42

À LA CARTE

à la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettonone <i>Pasta Armando</i>	25
1-3-7	
Faraonico	35
<i>Cappelletti all'uovo Pasta Fresca - il lusso della semplicità alla faraona, rollé di petto farcito ristretto del suo brodo, crema di kumquat e gel di mirto</i>	
1-3-8-9-12	
Marron Fumé	32
<i>Gnocchi di castagne Pasta Fresca - il lusso della semplicità, salsa di cicoria ripassata, crema di provola affumicata, polvere di ortica e riduzione di vino rosso</i>	
1-7-12	
Ricciotto	35
<i>Risotto ai ricci con crostacei, fichi e caprino</i>	
1-2-7-12-14	
La più liscia all'arrabbiata	25
<i>Penna liscia Pasta Armando all'estratto di prezzemolo, polpa fresca di pomodoro condita, acciughe del cantabrico e aglio rosso fritto</i>	
1-4	
Tagliolino <i>Pasta Fresca</i> - il lusso della semplicità	
con burro di Normandia e Tartufo bianco pregiato di Acqualagna	43
1-3-7	



Tartufo extra 7,00 €/g

À LA CARTE

à la carte

Uovo in camicia, purè al burro acido, sedano rapa, Tartufo bianco pregiato di Acqualagna e salsa al prezzemolo		31
3-7		
	Tartufo extra 7,00 €/g	
L'ultimo Samurai <i>Wagyu Hokkaido alla brace con crema di cime di rapa ripassate, cappella di cardoncello, gel di aceto di more e il suo fondo</i>		49
6-7-12		
Mr. Duck <i>Petto d'anatra alla brace con il suo fondo, radicchio tardivo, salsa ai lamponi, pan brioche e paté di foie gras</i>		42
1-3-7-12		
Coccolà <i>Baccalà cbt, la sua maionese, salsa al latte di cocco thai, olio al coriandolo e porro, popcorn al lampone</i>		36
4		
Guancia di vitello <i>cotta a fuoco lento, il suo fondo di cottura di cioccolato e caffè, purea di patate al burro acido e salsa al prezzemolo</i>		39
7-9-12		
Cavoli a merenda <i>Cavolfiore arriminato, bottoncino di Bruxelles fritto, involtino di cavolo nero e siciliano, romanesco in agrodolce, chips di tapioca al cavolo kale e gel di limone fermentato</i>		29
1-8-12		
Seppia Allegra <i>Seppia arrosto e il suo tentacolo fritto, mousse di porcini e ricotta di pecora, crema di patate e porri, gel di ribes e spugna al dragoncello</i>		32
1-3-7-14		

DESSERTS

desserts

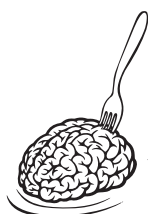
Del tartufo non mi stufo <i>Riso latte con castagne, caprino, nocciole sabbiate e tartufo nero</i> 7 - 8		30
Tiramisù moderno <i>Crema al mascarpone e Marsala con caramello mou al caffè e biscotto savoiardo alla kahlua, crema inglese al caffè e gavotte al cioccolato</i> 1 - 3 - 7 - 12		20
	Tartufo extra 7,00 €/g	
Occhio, Malocchio, Pera e Finocchio <i>Biancomangiare alle mandorle con aspic di pera, coulis di pera e frangelico, pera candita su purea di finocchi con granella di mandorla tostata</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12		20
Melania <i>Bavarese alla vaniglia con biscotto speculoos, bavarese al cioccolato bianco, finti lamponi, ganache al cioccolato e lamponi</i> 1 - 3 - 7 - 8		20
Mont Blanc <i>Semifreddo alla vaniglia, frolla al cacao con pasta di marroni e marroncini glacé, cremoso al mascarpone, zest di lime e meringa</i> 3 - 7 - 8		20
Torta del mese <i>Torta di mele in frolla con biscotto financier alla mandorla, marmellata di limoni e aspic di mela con sorbetto calamansi e calvados</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12		20
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