



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*

<b>Flower Power</b> <i>Carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate, fiore di zucca ripieno alla parmigiana, zuccina baby alla brace, gelato di cipolla rossa di tropea caramellata e gel di aceto di fragole</i> 1 - 7 - 12	<b>26</b>
<b>Ostrica alla brace con roux allo zenzero e fumetto di pesce, asparago bianco alla brace, olio al cipollotto e prezzemolo, gel di passion fruit e nero di seppia, dadolata di frutta e verdura</b> 4 - 6 - 7 - 14	<b>39</b>
<b>Ganzo sto manzo</b> <i>Tagliata di manzo marinato alla brace, il suo fondo, ketchup di carote, insalata russa, fico caramellato</i> 1 - 4 - 6 - 9 - 12	<b>35</b>
<b>Dark Bologna</b> <i>Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista</i> 1 - 3 - 7 - 9	<b>20</b>
<b>Scampi alla brace con verdure acidulate di stagione</b> 2 - 4 - 12	<b>40</b>

# À LA CARTE

*à la carte*

<b>“Cacio&amp;Pepe” il mio Spaghettonone <i>Pasta Armando</i></b>	<b>25</b>
1-3-7	
<b>Gnocchi basilico e gambero</b>	<b>33</b>
<i>Gnocchi di basilico Pasta Fresca - il lusso della semplicità, gambero bianco colatura di pomodoro e mandorle</i>	
1-2-7-8	
<b>Tortello a fiore <i>Pasta Fresca - il lusso della semplicità</i> in Vignarola</b>	<b>30</b>
1-3-12	
<b>Calamarà</b>	<b>30</b>
<i>Calamarata al nero di seppia con crema di baccalà alla messinese, seppia arrosto e salsa all'erba cipollina</i>	
1-3-4-9-12-14	
<b>Ricciotto</b>	<b>35</b>
<i>Risotto ai ricci con crostacei, fichi e caprino</i>	
1-2-7-12-14	
<b>Summertime</b>	<b>29</b>
<i>Penna liscia Pasta Armando mantecata con crema di pane bianco al finocchietto e acciuga, carpaccio di filetto di manzo marinato, talli del capperò, cipolla rossa sott'aceto, uovo marinato e pane croccante</i>	
1-3-4-12	

# À LA CARTE

*à la carte*

- Zuppa di pesce** 39  
*Polpo glassato, San Pietro marinato, scorfano alla brace, gambero rosa e cozze in zuppetta bianca di pesce con pomodorino giallo confit e salicornia*  
1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14
- L'ultimo Samurai** 49  
*Wagyu Hokkaido alla brace con crema di cime di rapa ripassate, cappella di cardoncello, gel di aceto di more e il suo fondo*  
1 - 6 - 12 - 14
- Il re del pollaio** 33  
*Suprema di pollo alla brace, lacca di peperone rosso arrosto, millefoglie di patate alle erbe aromatiche, insalata di creste, la sua pelle croccante, salsa al peperone, bietoline*  
1 - 3 - 7 - 12
- Carré Borghé** 39  
*Controfiletto di vitello marinato e arrostito con salsa di mele e nocciole, fondo di vitello e verdure tutti gusti*  
1 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12
- Pummarò** 29  
*Pomodoro camone ripeno di feta e olive nere, pomodoro verde fritto, bistecca di cuore di bue, San Marzano alla brace, gel di cetrioli, tartare di olive e capperi, salsa arrabbiata, crema di rucola, gel di anguria basilico fritto*  
1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12
- Tagliamo la Corba** 36  
*Filetto di corba rossa, scarola ripassata, salsa verde, gel di albicocca e basilico*  
4 - 12

# DESSERTS

*desserts*

<b>Tiramisù moderno</b> <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
<b>Bella Cerasa</b> <i>Mousse alla vaniglia con giro di meringhe e inserto di ciliegie su una base di cremoso alla mandorla, coulis di ciliegie e maraschino, ciliegie crispy e ciliegina sotto spirito</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
<b>Ortobello</b> <i>Varietà di mousse alla frutta accompagnate da cialde di biscotti aromatizzati</i> 1 - 3 - 7 - 8	20
<b>Floriana</b> <i>Charlotte rivisitata con base di frolla alla mandorla, biscotto savoiardo al profumo di arancia e cremoso alla mandorla, gel elastico alla fragola e mousse di fragola</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
<b>The sweetest things</b> <i>Percorso di 8 piccoli assaggi di pasticceria</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
<b>Pecan Tarte con gelato al caramello salato</b> <i>Disco di frolla con biscotto Joconde, flan al moscovado e noci pecan con gelato al caramello salato</i> 1 - 3 - 7 - 8	20
<b>Gelato e sorbetto del giorno</b>	13

# LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

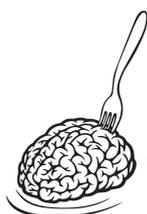
---

- 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*