



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

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

Alessandro Borghese

menu

VENEZIA
veneziana

SHARE YOUR EXPERIENCE

share
@ab_illussodellasemplicita

MARE

Cicala di mare, ciccioli di maiale, albicocca acidulata 1 - 2 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12	10
Mazzancolla, passion fruit, quinoa 1 - 2 - 7 - 12	10
Capasanta, uva, grano saraceno 1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14	10
Ceviche di ombrina, salicornia e pop corn 1 - 2 - 4 - 6 - 14	10
Calamaro, 'Nduja, mandorla 1 - 8 - 14	10
Caviale "Alessandro Borghese - il lusso della semplicità" 30g 1 - 2 - 4 - 12	80
Acciuga del Cantabrico, focaccia, burro affumicato 1 - 4 - 7	10
"Il Bucintoro" <i>con aggiunta di caviale 30g</i> 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14	150 200

*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.*

FUOCO

fuoco

Polpettina di maialino da latte, panna acida, cappuccio all'agro 10

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Seppia, il suo nero, salsa verde 10

4 - 14

Sarda, agrumi, cavolo nero 10

1 - 4 - 6

Zucca alla brace, jus vegetale, funghi 10

1 - 6 - 9 - 10 - 12

Anguilla, mais dolce, salsa romesco 10

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 12

Baccalà croccante, lime, yuzu kosho 10

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 10

**Battuta al coltello di Fassona piemontese, pane
a lievito madre, olio extra vergine d'oliva** 10

1 - 6 - 8 - 9 - 10

“Cicchettada” 50

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14

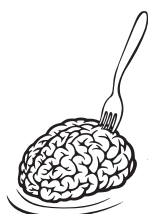
LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

- 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 brasil, 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