



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

Flower Power	26
<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	
Amor in Saor	32
<i>Capasanta cruda al bergamotto e olio al cipollotto braciato, crema di cipolla in saor, crema di pinoli e salsa d'uva, cavoletto di Bruxelles alla brace, crumble di pane aromatico</i>	
1 - 8 - 12 - 14	
Ganzo sto manzo	35
<i>Tagliata di manzo marinato alla brace, il suo fondo, ketchup di carote, insalata russa, prugna alla griglia</i>	
1 - 4 - 6 - 9 - 12	
Dark Bologna	20
<i>Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista</i>	
1 - 3 - 7 - 9	
Tonno volante	30
<i>Alalunga alla piastra, gelato e aceto di prugne mirabelle, cipolla rossa alla brace e salsa di yogurt lime, soia e prezzemolo</i>	
4 - 6 - 7 - 12	

À LA CARTE

à la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettonone <i>Pasta Armando</i>	25
1 - 3 - 7	
The Lobster	55
<i>Tagliolino all'uovo Pasta Fresca - il lusso della semplicità all'aragosta la sua bisque e olio al basilico</i>	
1 - 3 - 12 - 14	
Pisarei e Fašö	26
<i>Pisarei ripieni di crema di borlotti glassati al fondo di manzo, olio all'origano fresco, salsa di pomodoro allo scalogno, salsa leggera al parmigiano e croccante di pane al limone</i>	
1 - 9 - 12	
Calamarà	30
<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	
Che Cassoeula fai?	28
<i>Casoncelli di mais ripieni con cassoeula alla milanese, ristretto di verza, verza brasata e limone</i>	
1 - 3 - 7 - 12	
Il Re è nell'aia	32
<i>Il ReMix Pasta Armando al ragù bianco di cortile, carote e salvia fritta estratto di rosmarino e il suo fondo</i>	
1 - 7 - 9 - 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
- Porket coffee** 37
Porchetta di coniglio con finocchio braciato al caffè, insalata riccia al limone, gel di ribes rosso, mostarda di pere e il suo fondo
1 - 4 - 7 - 10 - 12
- L'imPiccione!** 38
Piccione farcito arrosto, carciofo alla romana, pan di spezie alla maggiorana e il suo fondo
1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 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 - 8 - 10 - 12
- Winter in Milan** 29
Polenta saracena mantecata al Casera, crema di taleggio, zucca arrosto glassata all'arancia, pioppini saltati, cime di rapa, noci, chips di tapioca al cavolo viola, e gel di vin brulé
1 - 6 - 7 - 12
- Al Capone** 38
Leccia stella frita, salsa tartara, radicchio tardivo in agrodolce di scalogno e albicocche, chips di barbabietola, gel di limone al sale salsa di melograno
1 - 3 - 4 - 12

DESSERTS

desserts

Tiramisù sferico <i>Base biscotto savoiardo alla kahlua, cuore semiliquido di cacao e caffè, crema al mascarpone e marsala, cialda al cacao</i> 1 - 3 - 7 - 12	20
Tarte tatin di mele con gelato allo zabaione 1 - 3 - 7 - 12	20
Cherry Cherry Lady <i>Frolla alla nocciola con stracciatella di visciole e ricotta di bufala, gel elastico di ciliegia e kirsh, ganache al cioccolato bianco e ciliegia, boero</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 12	20
Orange County <i>Choux craquelin ripieno di cremoso bianco agli agrumi, sbrisolona e compressa elastica di mandarino, cremoso all'arachide salato e mousse al caramello con gel di mandarino</i> 1 - 3 - 5 - 7 - 8	20
The sweetest things <i>Percorso di 8 piccoli assaggi di pasticceria</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