



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>	26
<i>Carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate, fiore di zucca ripieno alla parmigiana, zucchina baby alla brace, gelato di cipolla rossa di tropea caramellata e gel di aceto di fragole</i>	
1 - 7 - 12	
<b>Amor in Saor</b>	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	
<b>Ganzo sto manzo</b>	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	
<b>Dark Bologna</b>	20
<i>Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista</i>	
1 - 3 - 7 - 9	
<b>Fish 'n' Roll</b>	29
<i>Rollé di branzino farcito con albicocca disidratata, pomodori secchi e arachide salato, contorno a base di cavolo cappuccio rosso marinato al lime, salsa al vermouth e olio all'erba cipollina e tarassaco</i>	
1 - 4 - 5 - 7 - 12	
<b>Green on Grill</b>	23
<i>Verza alla brace, spuma di porro braciato, demi-glace di verdure e gel di limone fermentato</i>	
7 - 9 - 12	

# 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>Vacanze Romane</b>	<b>28</b>
<i>Gnocchi di carciofo e patate con crema di catalogna, puntarelle condite e pane croccante al limone</i>	
1-4-7	
<b>Pisarei e Fasö</b>	<b>26</b>
<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	
<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>Che Cassoeula fai?</b>	<b>28</b>
<i>Casoncelli di mais ripieni con cassoeula alla milanese, ristretto di verza, verza brasata e limone</i>	
1-3-7-12	
<b>Il Re è nell'aia</b>	<b>32</b>
<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
- Miss Monkfish** 38  
*Pescatrice al pepe verde, cavolfiore brasato al vino bianco e olio al levistico*  
4 - 7 - 10 - 12

# DESSERTS

*desserts*

<b>Tiramisù sferico</b> <i>Base biscotto savoiaro alla kahlua, cuore semiliquido di cacao e caffè, crema al mascarpone e marsala, cialda al cacao</i> 1 - 3 - 7 - 12	<b>20</b>
<b>Tarte tatin di mele con gelato allo zabaione</b> 1 - 3 - 7 - 12	<b>20</b>
<b>La Pastierina</b> <i>Frolla alla mandorla con grano cotto, ricotta di bufala e crema pasticcera con pasta d'arancia e gelato di bufala</i> 1 - 3 - 7 - 8	<b>20</b>
<b>Orange County</b> <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	<b>20</b>
<b>Into the woods</b> <i>Frolla alla mandorla con financier al pistacchio e il suo cremoso, mousse di fragola e meringhe con gel esotico e fragoline di bosco</i> 1 - 3 - 7 - 8	<b>20</b>
<b>Gelato e sorbetto del giorno</b> 7	<b>13</b>

# LISTA INGREDIENTI ALLERIZZANTI

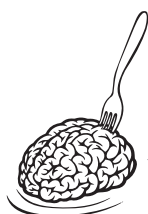
---

- 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*