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
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

1 - 7 - 12

Amor in Saor 32
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

1 - 8 - 12 - 14

Ganzo sto manzo 35
Tagliata di manzo marinato alla brace, il suo fondo, ketchup di carote, insalata russa, prugna alla griglia

1 - 4 - 6 - 9 - 12

Dark Bologna 20
Tagliatelle fritte al pecorino e ragù di carne mista

1 - 3 - 7 - 9

Fish 'n' Roll 29
Rollé di branzino farcito con albicocca disidratata, pomodori secchi e arachide salato, contorno a base di cavolo cappuccio rosso marinato al lime, salsa al vermuth e olio all'erba cipollina e tarassaco

1 - 4 - 5 - 7 - 12

Green on Grill 23
Verza alla brace, spuma di porro braciato, demi-glace di verdure e gel di limone fermentato

7 - 9 - 12

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.

À LA CARTE
à la carte

“Cacio&Pepe” il mio Spaghettone *Pasta Armando* 25
1 - 3 - 7

Vacanze Romane 28
Gnocchi di carciofo e patate con crema di catalogna,
puntarelle condite e pane croccante al limone
1 - 4 - 7

Piglia la Triglia 30
Mezzo pacchero Pasta Fresca - il lusso della semplicità con filetto di triglia alla brace,
olio al sedano e finocchietto selvatico mantecato con ristretto di triglia
1 - 3 - 4 - 9 - 12

W l’ortica... 32
Raviolo verde Pasta Fresca - il lusso della semplicità all’ortica
ripieno con orata al cartoccio e ricotta vaccina,
crema di casatica di bufala, salsa di erbette con fagiolini e piselli
1 - 3 - 7

Che Cassoeula fai? 28
Casoncelli di mais ripieni con cassoeula alla milanese,
ristretto di verza, verza brasata e limone
1 - 3 - 7 - 12

Il Re è nell’aia 32
Il ReMix Pasta Armando al ragù bianco di cortile,
carote e salvia fritta estratto di rosmarino e il suo fondo
1 - 7 - 9 - 12

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.

À LA CARTE
à la carte

Saltimbocca a chi tocca — 36
Saltimbocca di cernia, guanciale e salvia,
sucrine alla brace con vinaigrette di fragole e il suo fondo, ravanelli al naturale
1 - 4 - 12

MarcondirondirAgnello — 39
Carré di agnello arrosto, agretti alla brace, salsa al montepulciano e crema di noci
8 - 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 verdurine 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 - 8 - 12

Miss Monkfish — 38
Pescatrice al pepe verde, cavolfiore brasato al vino bianco e olio al levistico
4 - 7 - 10 - 12

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.

DESSERTS
desserts

Tiramisù sferico — 20
Base biscotto savoiardo alla kahlua, cuore semiliquido di cacao e caffè, crema al mascarpone e marsala, cialda al cacao

1 - 3 - 7 - 12

La Pastierina — 20
Frolla alla mandorla con grano cotto, ricotta di bufala e crema pasticcera con pasta d'arancia e gelato di bufala

1 - 3 - 7 - 8

La Pavlova — 20
Guscio di meringa friabile ripieno di panna chantilly, frutta fresca e candita, gel di mango

3 - 7

Cioccofrutta — 20
Mousse al cioccolato fondente con cremoso al caffè, riso soffiato al cioccolato al latte e nocciola, popcorn al passion fruit, nespola ripassata con sale e finocchietto, sorbetto al latte di mandorla

3 - 7 - 8

Into the woods — 20
Frolla alla mandorla con financier al pistacchio e il suo cremoso, mousse di fragola e meringhe con gel esotico e fragoline di bosco

1 - 3 - 7 - 8

Gelato e sorbetto del giorno — 13
7

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.

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

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

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 – iI 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