

COCKTAIL & TAPAS

BORGIA MILANO

Un viaggio nel gusto, tra classicità e sperimentazione. Per un'esperienza intima e totalizzante in cui il racconto del territorio passa attraverso una selezione di vini, cocktail e tapas.

TAPAS ALL'ITALIANA

(BY CHEF GIACOMO LOVATO)

Pane, burro e acciughe del Cantabrico $\in 14$

Mondeghili fritti con salsa al peperone rosso agrodolce $\in \mathbb{Z}$

Waffle croccante, carpaccio di manzo marinato, robiola, cipolla agrodolce e olive taggiasche $\in 12$

Panino al vapore fritto, pancia di maiale sfilacciata, crema di melanzana piccante, salsa yogurt e menta $\in 8$

Sciat di Casera con insalata di cavolo viola $\in 8$

Crostone di pane con baccalà mantecato e polvere di olive € 10

SALUMI E CRUDI

Tagliere di formaggi nazionali

Tagliere di salumi Marco d'Oggiono mini $\in 15$

Tagliere di salumi Marco d'Oggiono maxi

Prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 48 mesi $\in 15$

Battuta di fassona Piemontese come una cotoletta alla milanese: fondo di vitello tiepido, pane fritto e limone $\in 14$

Tartare di ricciola, ceviche di crescione d'acqua, sesamo tostato e ravanelli all'aceto di lampone

Carpaccio di chianina celtica €14

SIGNATURE COCKTAILS

SUNSET SPRITZ

Aperol, vino al Maracuja, soda, polvere di arancia €12

AMNESIA

Tequila, soda al pompelmo rosa, lime, spuma di pompelmo e Campari €14

HEISENBERG

Whisky al panettone, bitter, vermouth rosso, vino passito, nocciola € 15

FAKE TONIC

Gin, "fake lime", tonica alla lavanda €12

UNCONSCIOUS

Gin, cordiale cetriolo e zenzero, soda € 12

MARY IS GONE

Bloody Mary chiarificato aromatizzato ai capperi €14

Inquadra il QR CODE con il tuo smartphone per consultare la wine list



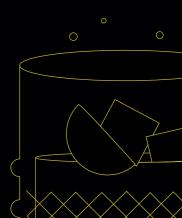
OGNI SETTIMANA SCEGLIAMO DALLA NOSTRA CANTINA VINI DA TUTTO IL MONDO DA FARVI ASSAGGIARE AL CALICE.

A PARTIRE DA 8€





@borgiamilano #borgiamilano



 \bigcirc