

B O R G I A
M I L A N O

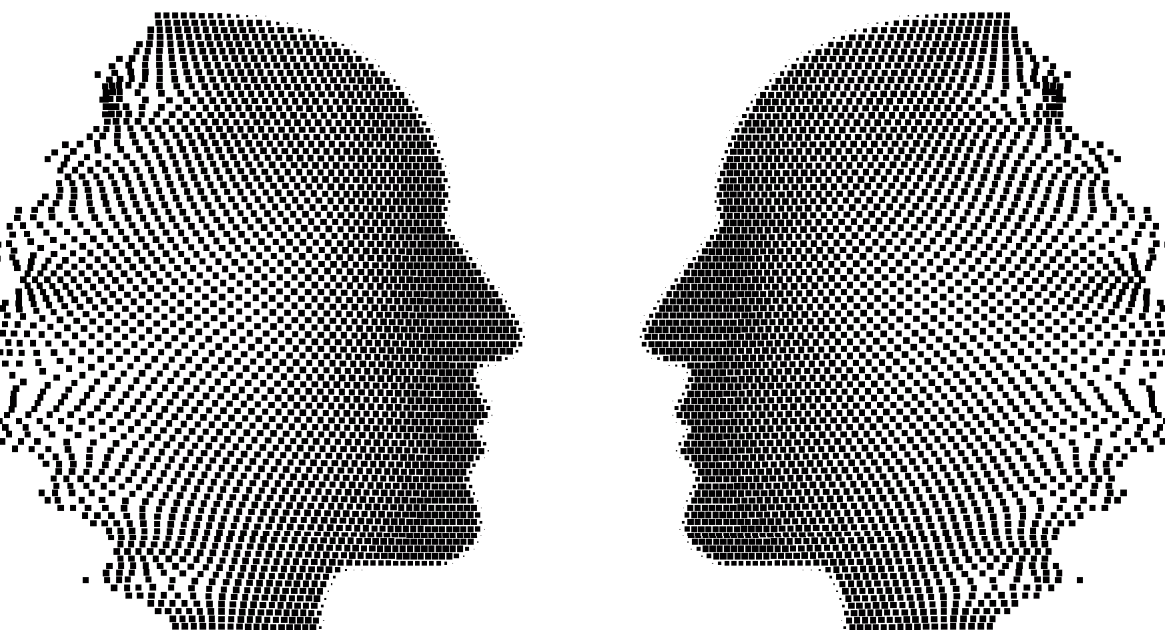
MENÙ BY
GIACOMO LOVATO

PSYCHE

Menù degustazione

*Il nostro menù a mano libera: un viaggio ispirato
dai vostri sensi, un percorso basato sulle vostre scelte,
raccontaci chi sei e ti diremo cosa mangi.*

*6 portate
€ 150*



IDENTITÀ

Menù degustazione

Un Menu che ha come obiettivo presentarvi l'identità dello chef Giacomo Lovato, attraverso un percorso di 6 portate con alcuni dei piatti più iconici dello Chef

Triglia di scoglio, trippa e ricci di mare [4,12]

Lingua di manzo al barbecue, bottarga di tonno, fondo di manzo agli agrumi, semi di senape e olio all'erba cipollina [4,7,10,12]

Tagliolini cotti in brodo di trota affumicata e cipolla, uova di trota e cerfoglio [1,3,4,6,7,12]

Pane al lievito madre, semi di girasole e miele di castagno [1]

Fusilli al bronzo pastificio "Barilla", brodetto di granchio blu allo zafferano, ceci, limone e olio all'alloro [1,2,4,9,12]

Piccione in due servizi [7,8,12]

Lemon tarte e olio all'alloro [1,3,7,8]

€ 130

NATURA

Menù degustazione

Il nostro percorso basato sul vegetale è modellato dal calendario della natura. Ingredienti di primissima qualità, legati alla stagionalità, prendono vita, creando una sinfonia di sapori ed emozioni.

Broccolo, pistacchio e capperi [1,3,8,9,12]

Carciofo al barbecue, rosmarino, lapsang
e dragoncello [3,12]

Spghettone quadrato al bronzo pastificio “Barilla”
cotto in brodo ai sapori di bosco e polvere
di lampone [1,7,9,12]

Pane al lievito madre, semi di girasole
e miele di castagno [1]

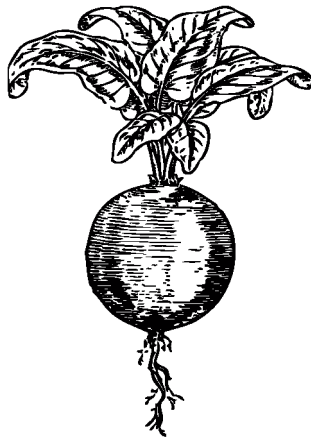
Radicchio al barbecue, aceto di sambuco,
prugne umeboshi e pinoli [8,12]

Scarola come un coniglio alla ligure [8,9,12]

Fungo cardoncello al barbecue, fondo di porro
e aglio nero, semi di senape agrodolci, olio al
prezzemolo e cime di rapa [6,10,12]

Banana, cioccolato fondente, caramello
e fava tonka [6,10,12]

€110



I menù degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo

À LA CARTE

ANTIPASTI

Tartare di cervo marinata, salsa dolce forte,
semi di senape e cipolla rossa agrodolce [7,10,12]

Ricciola in olio cottura, caviale siberiano, salsa
al finocchio, salicornia, finocchi fondenti e olio
all'erba cipollina [4]

Sella di coniglio ripiena di scampo, pompelmo,
cavolfiore e insalata di puntarelle [2,4,9,12]

Carciofo al barbecue, rosmarino, lapsang
e dragoncello [3,12]

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano, burro al tartufo, fondo
di vitello e tartufo nero [7,12]

Ravioli ripieni di genovese d'anatra, fondo d'anatra
all'arancia e madeira, gru  di cacao e olio alla salvia
[1,3,7,9,12]

Fusilli al bronzo pastificio "Barilla", brodetto di
granchio blu allo zafferano, ceci, limone e olio
all'alloro [1,2,4,9,12]

Risotto cotto in estrazione di funghi, aglio nero,
mirtillo rosso e burro nocciola [6,7,12]

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello, battuto alla ligure, crema di mandorle al fieno e cavolo nero [7,8,10,12]

Petto d'anatra al barbecue, salsa al radicchio e arancia, aceto di sambuco, pinoli e tarassaco [7,8,12]

Pescato del giorno, gamberi rosa, emulsione d'aglio e carciofi [1,2,3,4,7,9,12]

Fungo cardoncello al barbecue, fondo di porro e aglio nero, semi di senape agrodolci, olio al prezzemolo e cime di rapa [6,10,12]

Dalla carta a scelta due portate a € 80

Dalla carta a scelta tre portate a € 100

TABELLA ALLERGENI

I piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni, il personale di sala è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

Di seguito la tabella dove si riportano le corrispondenze numero e allergene.

1. Cereali contenenti glutine
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la migliore sicurezza alimentare alcuni prodotti vengono abbattuti e conservati congelati sottovuoto.

GIACOMO LOVATO

Lo chef Giacomo Lovato è l'artefice della cucina di Borgia. La sua carriera culinaria prende forma presso l'Istituto Alberghiero De Filippi a Varese e si affina attraverso esperienze presso ristoranti stellati Michelin come Sadler e Cracco, e come sous-chef di Federico Zanasi. Da maggio 2021, Lovato guida le cucine di Borgia Milano, dove la sua visione culinaria, un connubio di innovazione e tradizione, ha ricevuto riconoscimenti prestigiosi, tra cui le 2 forchette dalla Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.

La filosofia di cucina di Borgia Milano pone al centro l'essenza di ogni ingrediente, mirando a preservarne l'autenticità e la bontà naturale. Tecniche di cottura specifiche, tra cui l'uso del barbecue, esaltano i sapori, mentre l'aggiunta di note acide dona vivacità ai piatti. Prediligendo ingredienti vegetali, Lovato offre creazioni audaci che testimoniano una costante ricerca di eccellenza culinaria.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'G' followed by a series of loops and a long horizontal stroke extending to the right.



SCAN THE QR CODE TO BROWSE
THE MENU IN ENGLISH.



BORGIA
M I L A N O

VIA GIORGIO WASHINGTON, 56 / MILANO
TEL. 02 48021442 / INFO@BORGIAMILANO.COM
WWW.BORGIAMILANO.COM