



SMART LUNCH

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

PRIMI PIATTI

Tagliolini al ragù bianco di faraona, timo e limone	€ 12
Risotto con crema di funghi champignon e prezzemolo	€ 12
Gnocchi fatti in casa con pesto di carciofi e scaglie di bottarga di muggine	€ 12
Lasagne con ragù' alla bolognese	€ 12
Tagliolini 'cacio e pepe'	€ 12
Vellutata di zucca con funghi champignon, crostini di pane ed erba cipollina	€ 10

PIATTI PRINCIPALI

Petto di pollo alla piastra con puntarelle alla romana e dressing d'acciughe	€ 15
Carpaccio di manzo affumicato "selezione Marco D'Oggiono" condito con olio aromatizzato al rosmarino, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 40mesi	€ 14
Flan di zucca su purea di carota viola, crema di stracchino e semi di zucca tostati	€ 14
Trancio di salmone glassato agli agrumi con insalatina di finocchi e arancia	€ 18
Cotoletta di vitello panata con pane panko e contorno di patate arrosto	€ 20

LE INSALATE

Caesar - Bocconcini di petto di pollo, scaglie di grana, insalata riccia, maionese alla soia e crostini di pane	€ 9
Mare - Sgombro grigliato, acciughe, fagiolini, olive taggiasche, crumble di pane e salsa di avocado e lime	€ 10



CLUB SANDWICH E BURGER

- Classic club** - Pane club, petto di pollo, guanciale, pomodoro ramato, uovo sodo, insalata, maionese con contorno di patate al forno € 10
- Veggy club** - Pane club, zucchine grigliate, salsa di avocado e lime, uovo, feta, rucola e senape con contorno di patate al forno € 10
- Borgia burger** - pane burger con sesamo, hamburger di manzo, edamer, pomodoro ramato, insalata e salsa cheddar con contorno di patate al forno € 12

CONTORNI

- Patate al forno €5
- Cicoria, aglio, olio e peperoncino €5
- Insalatina di finocchi, arancia e olive €5
- Carciofi in pastella €5

DESSERT

- Borgia's tiramisu' €6
- Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco €6
- Torta di carote e mandorle con marmellata all'arancia €5
- Torta "di stagione" €5

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
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.

