



SMART LUNCH

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

PRIMI PIATTI

Tagliolini al ragù bianco di faraona, burro al timo e limone	€ 12
Risotto agli asparagi verdi e ricotta affumicata	€ 14
Gnocchi fatti in casa alle ortiche con fonduta di ricotta, piselli, crudo essiccato e fiori di calendula	€ 14
Mezze maniche alla Vignarola, con lattuga romana, piselli, fave, cipollotto fresco, carciofi, guanciale e pecorino	€ 12
Ravioli del plin ripieni di baccalà e ceci, crema di patate e ricotta affumicata, olio al basilico	€ 14
Tagliolini burro, acciughe, erba cipollina, pane e finocchietto	€ 12

PIATTI PRINCIPALI

Carpaccio di chianina affumicata "selezione Marco d'Oggiono" con olio al rosmarino, rucola e parmigiano 40 mesi	€ 15
Petto di pollo alla piastra con salsa allo yogurt e menta, riso basmati alla curcuma, carote, zucchine e i suoi fiori	€ 15
Fian di piselli con fonduta di ricotta, asparagi, lamelle di mandorle tostate e fiori di calendula	€ 16
Filetto di maiale in salsa agrodolce all'arancia, peperoncino e pommes parisiennes	€ 16
Trancio di salmone in salsa teriyaki e indivia belga grigliata	€ 18

LE INSALATE

Caesar - Bocconcini di petto di pollo, scaglie di grana, insalata iceberg, maionese alla soia e crostini di pane	€ 10
Mare - Sgombro grigliato, acciughe, fagiolini, misticanza, olive taggiasche, crumble di pane e salsa di avocado e lime	€ 10
Vegetariana - Songino, farro condito con fave, erba cipollina e menta, pecorino e rapanelli	€ 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 €4
- Cicoria, aglio, olio al peperoncino €4
- Insalatina di finocchi arancia e olive €4
- Vignarola €4

DESSERT

- Borgia's tiramisù €6
- Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco €6
- Panna cotta al caramello e crumble di mandorle €6
- Cheesecake alla fragola €6

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.

