



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



Menù by
Giacomo Lovato

DEGUSTAZIONE

PSYCHE

Conosci realmente te stesso? Dalla sala alla cucina scopriamo
il vostro gusto, riveliamo i vostri desideri attraverso un menu
a mano libera... pensato da voi e scritto da noi.

Do you truly know yourself? From the dining room to the kitchen,
we discover your taste, reveal your desires through a menu created freely...
thought by you and written by us.

6 PORTATE

6 COURSES

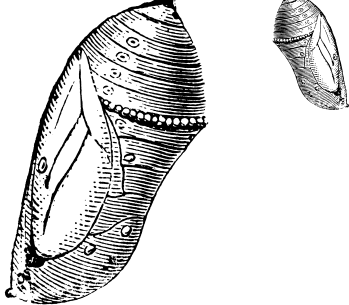
110 €

6 PORTATE VEGETARIANE

6 COURSES VEGETARIAN

90 €





DEGUSTAZIONE

ORIGINE

Sgombro marinato in saor, con pesto di uvetta e pinoli e
olio all'alloro ♦

Quaglia cotta all'osso, crema di prugne umeboshi,
tarassaco e salsa al madeira e arancia ♦

Agnolotti del plin piastrati ripieni di spalla di capriolo brasata,
salsa poivrade, semi di senape agrodolce e scorza di limone ♦

Chioccioline "Felicetti" cotte in estrazione di pomodoro arrosto,
calamari e olivello spinoso, lumachine di mare in porchetta,
olio all'aneto e katsuobuoshi ♦

Filetto di storione, emulsione di fumetto di pesce, senape e lime con
cuore di lattuga al barbecue e polvere d'alga wakame ♦

Torta Barozzi, cremoso al caffè, namelaka al mascarpone,
crumble al cacao e mandorla, cassis e mirtilli scioppati



100 €

I piatti del menu degustazione contrassegnati dal simbolo ♦ possono essere
selezionati a piacere per comporre un menu a la carte.



DEGUSTAZIONE

METAMORFOSI

Carpaccio di triglia di scoglio, crema d'arancia e zuppetta
di ricci di mare e zafferano

Filetto d'anguilla affumicata laccata con salsa ponzu e mucillaggine
della fava di cacao, salsa di cipolle e cerfoglio accompagnato da
brodo d'anguilla, gel al limone e nasturzio ♦

Animella di vitello, fondo di vitello al marsala e lime, crema di mandorla
al fieno, cipolline borettane al passion fruit
e falda di cipollina sott'aceto ♦

Tagliolino cotto in brodo di trota affumicata e cipolla,
uova di trota e cerfoglio

Quasi un riso in cagnone: sedano rapa, pino mugo,
rosmarino e brodo ristretto di fungo

Carciofo al rosmarino e lapsang, salsa al dragoncello ♦

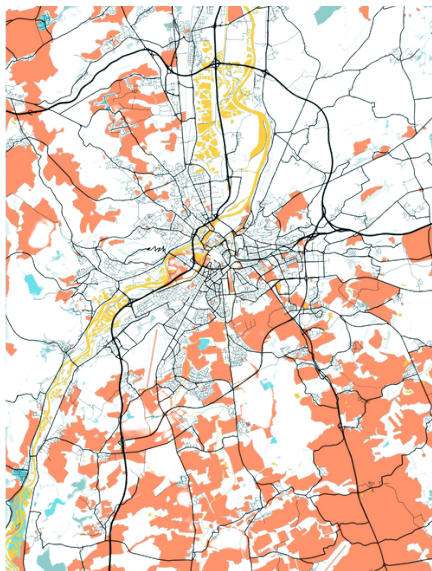
Piccione in tre cotture, mora, ginepro e ibisco accompagnato da
patata fondente al bbq ♦

Cremoso al mascarpone, cialde di topinambur,
pinoli sabbiati e gelato ai funghi porcini

120 €

I piatti del menu degustazione contrassegnati dal simbolo ♦ possono essere
selezionati a piacere per comporre un menu a la carte.





WASHINGTON 56

Mondeghili fritti con maionese agrodolce di peperone

Battuta di fassona come una cotoletta alla milanese: fondo di vitello tiepido,
pane fritto e limone ◆

Risotto alla milanese con fondo di vitello ◆

Ossobuco di vitello in gremolata

85 €

I piatti del menu degustazione contrassegnati dal simbolo ◆ possono essere
selezionati a piacere per comporre un menu a la carte.

2 portate 75 €

3 portate 95 €



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.

VIA WASHINGTON

UN INCROCIO DI STORIA E MODERNITÀ A MILANO

Via Washington, situata nel cuore pulsante di Milano, è una strada che racconta storie di sviluppo urbano e fascino culturale. Un tempo considerata la periferia della città, oggi si è trasformata in un vivace crocevia di attività e stili.

Dagli inizi del Novecento, Via Washington ha testimoniato la rapida evoluzione di Milano. È stata testimone dell'espansione della città, diventando un fulcro di attività commerciali e residenziali. Nelle sue architetture si mescolano lo stile liberty tipico del periodo con le più moderne influenze, creando un affascinante contrasto visivo.

Nel corso degli anni, questa via ha ospitato tutto, da piccole botteghe artigiane a negozi alla moda, ristoranti di classe e caffè accoglienti. La diversità dei suoi edifici e delle sue attività riflette la variegata tessitura sociale e culturale di Milano.

Via Washington non è solo una strada, è un simbolo della dinamicità e dell'evoluzione continua di Milano, una città che, pur modernizzandosi, non dimentica mai le sue radici

