



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.



Dalle ore 18.30 alle ore 21.00

TAPAS ALL'ITALIANA

(BY CHEF **GIACOMO LOVATO**)

Pane, burro e acciughe del Cantabrico

€ 14

Mondeghili fritti con salsa al peperone rosso agrodolce

€ 8

Waffle croccante, carpaccio di Chianina Celtica, robiola, cipolle agrodolci e olive taggiasche

€ 8

Lorem ipsum

Churros di patata con salsa bravas

€ 6

Bruschetta croccante con olio all'aglio, battuta di pomodori confit e olio al basilico

€ 6

Crostone di pane con baccalà mantecato e polvere di olive

€ 8

SALUMI E CRUDI

Tagliere di salumi Marco D'Oggiono 120 g

€ 14

Tagliere di salumi Marco D'Oggiono 240 g

€ 24

Prosciutto crudo Marco D'Oggiono
e Parmigiano Reggiano 40 mesi

€ 15

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

€ 14

Tartare di ricciola agli agrumi,
sesamo tostato e insalata riccia

€ 16

Carpaccio di Chianina Celtica
condito con olio e sale Maldon

€ 14

Il nostro aperitivo parte da un costo base di € 10 a consumazione.

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

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

UNCONSCIOUS

Cin, 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

