



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



DEGUSTAZIONE / TASTING  
**PSYCHE**

---

95€

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 know well yourself? From the front of house to the kitchen we know your palate, we are going to create a special menu for you, we read your mind and you are going to enjoy the experience.*

IL MENU SI APPLICA ALL'INTERO TAVOLO /  
THE MENU IS APPLIED TO THE WHOLE TABLE

4 ABBINAMENTI  
FLUIDI

---

40€

6 ABBINAMENTI  
FLUIDI

---

55€

## MENU ALLA CARTA / À LA CARTE MENU



### SI COMINCIA

Capriolo scottato come un tataki, mirtillo, cavolo viola  
marinato e spuma di topinambur / *Roe Deer tataki,  
blueberries, marinated red cabbage  
and topinambur foam* / 25€

Salmerino in olio cottura, uova di salmerino,  
salsa al buerre blanc, finocchi fondenti e olio all'erba  
cipollina / *Arctic char confit, buerre blanc sauce,  
Arctic char eggs, fennels and chives oil* / 24€

Tartare di barbabietola, olio alla brace, crema  
di latte ai tre pepi, pistacchi e bergamotto /  
*Beetroot tartare, smoked olive oil, milk cream with  
three peppers, pistachio and bergamot* / 20€



### PRIMO TEMPO

Tagliatelle di castagne arrosto, ragù d'agnello,  
carciofi e ricotta salata / *Tagliatelle with roasted chestnuts,  
lamb ragù, artichokes and salted ricotta* / 24€

Risotto con crema di cipolle, vino rosso e crema  
di stracchino / *Risotto with onions cream,  
red wine and stracchino cream* / 24€

Cappellacci al prezzemolo ripieni d'acciuga,  
crema di mandorla, limone e tartufo nero /  
*Cappellacci with parsley and anchovy,  
almond cream, lemon and black truffle* / 26€



## SECONDO TEMPO

Controfiletto di cervo, salsa poivrade alla nocciola,  
gel alla barbabietola, carciofi e funghi /  
*Venison sirloin, poivrade sauce with hazelnut,  
beetroot gel, artichokes and mushrooms / 32€*

Rombo, emulsione con la sua trippa, broccoli,  
limone e caviale di muggine / *Turbot, broccoli, turbot  
tripe emulsion, lemon and mullet caviar / 30€*

Sedano rapa, cipolla frita, rosmarino e caprino /  
*Celeriac, fried onions, rosemary and  
goat cheese / 24€*



## DULCIS IN FUNDO

Sferamisù / 12€

Cocco, ananas e lime /  
*Coconut, pineapple and lime / 12€*

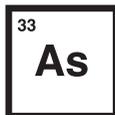
Mascarpone, crumble alle mandorle,  
pinoli, cialde di topinambur e gelato  
ai funghi porcini / *Mascarpone cream,  
almond crumble, pine nuts, tipinambur biscuits  
and mushroom ice cream / 14€*

Degustazione di formaggi nazionali /  
*Selection of international cheeses / 12€*

“

*Passione e profondo  
rispetto delle tradizioni:  
così nasce la nostra selezione  
di vini, prodotti autentici,  
risultato del lavoro di piccoli  
vignaioli rispettosi  
dei frutti della terra.  
Vi accompagniamo in un  
meraviglioso viaggio di  
artigianalità e naturalità là  
dove l'intervento dell'uomo  
debba rimanere minimo.*

”



*PUOI PORTARE IL TUO  
VINO PREFERITO DA  
CONDIVIDERE AL TAVOLO,  
APPLICHEREMO SOLO IL  
"DIRITTO DI TAPPO" A 15€  
PER BOTTIGLIA.*

## LA NOSTRA PROPOSTA NIPPONICA

NIHONSHU, LETTERALMENTE TRADOTTO "ALCOL GIAPPONESE", È IL SAKÈ CHE TUTTI NOI CONOSCIAMO ALMENO DI NOME, SPESSO SOTTOVALUTATO MA CERTAMENTE CON UNA STORIA SECOLARE. VOGLIAMO PRESENTARVI UNA SELEZIONE DI PRODOTTI CHE HANNO LA LORO ORIGINE LONTANO DA NOI NELLO SPAZIO, MA COSÌ VICINO ALLA NOSTRA MANIERA DI BERE, VALORIZZANDO OGNI PORTATA DELLA NOSTRA CUCINA. VI GUIDIAMO ALLA SCOPERTA DEL SAKÈ GIAPPONESE IN ABBINAMENTO AI NOSTRI PIATTI, SOLO CON UN CALICE O CON UN VIAGGIO ATTRAVERSO LE PREFETTURE GIAPPONESI PIÙ APPAGANTI.

**CALICE DI SAKÈ: DA 7€ A 14€**  
**DEGUSTAZIONE DI SAKÈ 4 CALICI: 40€**

**GLASS OF SAKÈ: 7€ TO 14€**  
**TASTING OF SAKÈ 4 GLASSES: 40€**





OGNI SETTIMANA SCEGLIAMO  
DALLA NOSTRA CANTINA VINI  
DA TUTTO IL MONDO DA FARVI  
ASSAGGIARE AL CALICE.

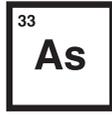
**PREZZI**  
**DA 7€ A 20€**

---

*EACH WEEK WE CHOOSE  
FROM OUR CELLAR WINES  
FROM ALL OVER THE WORLD  
TO BE TASTED BY THE GLASS.*

**PRICES**  
**7€ TO 20€**





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



INQUADRA IL QR CODE CON IL TUO  
SMARTPHONE PER CONSULTARE LA WINE LIST /  
SCAN THE QR CODE WITH YOUR SMARTPHONE  
TO CONSULT THE WINE LIST

33

As



## 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*



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

VIA GIORGIO WASHINGTON, 56 / MILANO

TEL. 02 48021442

INFO@BORGIASRESTAURANT.COM

**WWW.BORGIASRESTAURANT.COM**