



Via Giorgio Washington, 56 / MILANO

Tel. 02 48021442

info@borgiasrestaurant.com

www.borgiasrestaurant.com



“ La pancia ha una memoria,
qualcosa nelle fibre che rivestono l'intestino.
Quando vengono sollecitate la mente ritrova
correlazioni e associazioni quasi dimenticate:
ricordi immagazzinati nella memoria relazionale. ”

RICORDI

70€

*Ricordi e interpretazione del nostro chef
di alcuni piatti simbolo della nostra tradizione
e della sua infanzia*

“CACIUCCO ALLA LIVORNESE”

“CAPPONE IN BRODO”

“PASTA E FAGIOLI”

“BRASATO”

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

“TIRAMISU”

ABBINAMENTO VINI

3 CALICI / 20€

4 CALICI / 30€

5 CALICI / 35€

APPLICATO ALL'INTERO TAVOLO

ESPERIENZA WAGYU

120€

SEINIKU

Fajita nori, crudo di Wagyu, guacamole,
alghe wakame e creme cheese agli agrumi

KARUBONARA

La carbonara romana,
senza guanciale all in con Wagyu!

KUNSEI

Filetto di Wagyu marinato al mirto,
affumicato con legni di quercia,
accompagnato dal fungo shiitake
in tre cotture

YUZU

Il nostro sorbetto con
il principe degli agrumi

ABBINAMENTO VINI / 30€

ABBINAMENTO SAKE / 25€

ABBINAMENTO
VINI E SAKE / 40€

APPLICATO ALL'INTERO TAVOLO

SI COMINCIA

AEQUOR / 18€

Immagina il mare: ricciola scottata, daikon, barbabietola e shiso – calamaro crudo
e cotto con gel di pere e zenzero – ostrica, fondo bruno, finger lime e bottarga d'uovo

UMAMI / 24€

L'incontro del sapore: Fassona piemontese e citronette allo yuzu – cervo, mirtillo
e un ricordo di whiskey americano – sashimi di Wagyu scottato,
polentina croccante e creme cheese alla lemongrass

CLOROFILLA / 16€

La delicatezza: il nostro giardino verde di stagione con essenza limpida di patate arrostiti

L'UOVO DEL MONTE / 16€

Consistenze: uovo di montagna, crema di patate al fumo,
polvere di cipolla, chips di riso croccante e vaporizzazione di whiskey

PRIMO TEMPO

RISOTTO NELL'ORTO / 18€

Le diverse consistenze delle verdure di stagione mantecate al caprino,
germogli e crumble di pistacchio

LA LUPA A PESCA DI GAMBERI / 22€

Cacio e pepe nel raviolo, tartare di gamberi rossi, shiro dashi e uova di lompo

LIBERO ARBITRIO / 22€

L'incontro tra il tagliarino al tartufo nero e un consommé orientale

LIGUES / 18€

Tagliatella verde di spinaci al ragù di coniglio grigio,
crumble di olive taggiasche disidratate e gelato alla mela verde

SECONDO TEMPO

CARBONARO / 26€

Dall'Alaska il black cod marinato al mirin e freschezze citriche con daikon,
crema di cavolo nero e yogurt all'erba cipollina

WAGYU / 60€

Il filetto dal Giappone cotto alla brace, crema di piselli e wasabi,
stracciatella con colatura di alici e cipollotto alla curcuma

NÈ CARNE NÈ PESCE / 16€

Sedano rapa panato, hummus di ceci e fagottino di verza ripieno di ricotta tonkatsu

KAMO / 24€

Petto d'anatra "moulard", tè nero, liqueur Saint Germain e pak choi caramellato