



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

Menu by
GIACOMO LOVATO



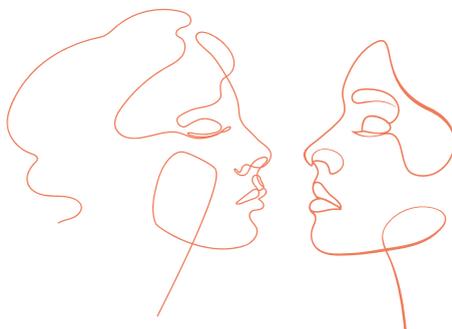
Menu degustazione

"I menù degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo"

Psyche

Menu degustazione

Il nostro menù a mano libera: un viaggio ispirato dai vostri sensi, un percorso basato sulle vostre scelte, raccontaci chi sei e ti diremo cosa mangi.



6 PORTATE
€ 150

Identità

Menu degustazione

Un menu che ha come obiettivo presentarvi l'identità dello chef Giacomo Lovato, attraverso un percorso di 6 portate con alcuni dei piatti più iconici dello Chef



Triglia di scoglio, trippa e ricci di mare ^(4,12,14)

Lingua di manzo al barbecue, bottarga di tonno, fondo di manzo agli agrumi, semi di senape e olio all'erba cipollina ^(4,7,10,12)

Tagliolino cotto in brodo di trota affumicata e cipolla, uova di trota e cerfoglio ^(1,3,4,6,7,12)

Pane al lievito madre, semi di girasole e miele di castagno ⁽¹⁾

Risotto cotto in estrazione di funghi, spugnole, aglio nero, mirtillo rosso e burro nocciola ^(6,7,12)

Piccione in tre cotture, mora, ginepro, ibisco e patata fondente al barbecue ^(7,12)

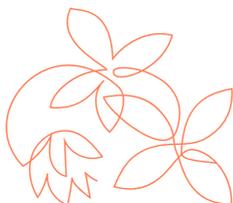
Ananas al barbecue, ginepro e liquirizia ^(1,7,12)

€ 130

Natura

Menu degustazione

Il nostro percorso vegetale è modellato dal calendario della natura. Ingredienti di primissima qualità, legati alla stagionalità, prendono vita, creando una sinfonia di sapori ed emozioni.



Cavolo rapa ripieno di pesto di fave, piselli, fagiolini e mela verde, rafano, lime e pecorino ⁽⁷⁾

Carciofo al barbecue, rosmarino, lapsang e dragoncello ^(3,12)

Pane al lievito madre, semi di girasole e miele di castagno ⁽¹⁾

Radichio al barbecue, aceto di sambuco, prugne umeboshi e pinoli ^(8,12)

Asparago, salicornia, salsa brusca, maggiorana e cerfoglio ^(3,10,12)

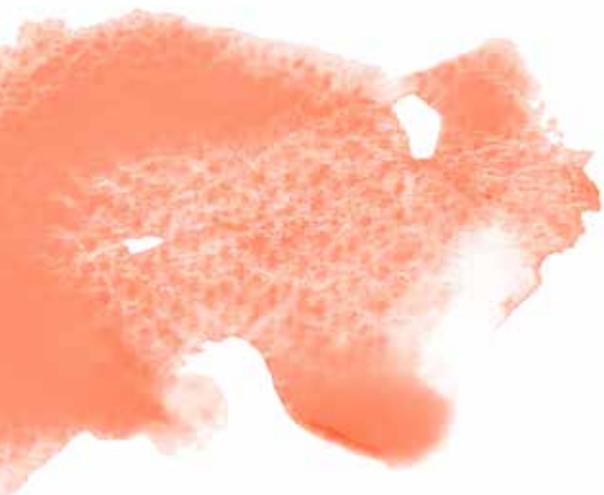
Fungo cardoncello al barbecue, fondo di porro e aglio nero, semi di senape agrodolci, olio al prezzemolo e agretti ^(6,10,12)

Risotto cotto in estrazione di funghi, spugnole, aglio nero, mirtillo rosso e burro nocciola ^(6,7,12)

Latte, fiori di sambuco, fragole e Campari ^(3,7,12)

€ 110

À la carte



Antipasti

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 ^(7,8,12)

Ricciola in olio cottura, caviale siberiano,
salsa al finocchio, salicornia, finocchi fondenti
e olio all'erba cipollina ⁽⁴⁾

Scampo, bottarga di muggine, asparagi verdi, piselli,
fave ed emulsione alle erbe ^(2,3,4,12)

Carciofo al barbecue, rosmarino, lapsang
e dragoncello ^(3,12)

Primi Piatti

Risotto allo zafferano, burro al tartufo, fondo di vitello
e tartufo nero ^(7,12)

Ravioli ripieni con ragù di coniglio, fondo di coniglio
allo yuzu, pinoli, olive nere e maggiorana ^(1,3,7,8,9,12)

Fusilli al bronzo pastificio "Barilla", brodetto
di granchio blu allo zafferano, ceci, limone
e olio all'alloro ^(1,2,4,9,12)

Risotto cotto in estrazione di funghi, spugnole,
aglio nero, mirtillo rosso e burro nocciola ^(6,7,12)

Secondi Piatti

Guancia di vitello, battuto alla ligure,
crema di mandorle al fieno
e cipollotto al barbecue ^(3,7,8,10,12)

Controfiletto d'agnello, fondo ai fiori di sambuco,
salsa ai ricci di mare e tarassaco ^(7,12,14)

Pescato del giorno, gamberi rosa, salsa al limone,
emulsione d'aglio e carciofo ^(2,3,4,7,9,12)

Fungo cardoncello al barbecue, fondo di porro
e aglio nero, semi di senape agrodolci,
olio al prezzemolo e agretti ^(6,10,12)

Dalla carta a scelta due portate a € 80
Dalla carta a scelta tre portate a € 100

GIACOMO LOVATO

Lo chef Giacomo Lovato è l'artefice della cucina di Borgia. La sua carriera culinaria prende forma presso l'Istituto Alberghiero De Filippi a Varese e si affina attraverso esperienze presso ristoranti stellati Michelin come Sadler e Cracco, e come sous-chef di Federico Zanasi. Da maggio 2021, Lovato guida le cucine di Borgia Milano, dove la sua visione culinaria, un connubio di innovazione e tradizione, ha ricevuto riconoscimenti prestigiosi, tra cui le 2 forchette dalla Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. La filosofia di cucina di Borgia Milano pone al centro l'essenza di ogni ingrediente, mirando a preservarne l'autenticità e la bontà naturale. Tecniche di cottura specifiche, tra cui l'uso del barbecue, esaltano i sapori, mentre l'aggiunta di note acide dona vivacità ai piatti. Prediligendo ingredienti vegetali, Lovato offre creazioni audaci che testimoniano una costante ricerca di eccellenza culinaria.





SCAN THE QR CODE TO BROWSE
THE MENU IN ENGLISH.

Via Giorgio Washington, 56 / Milano
+39 02 48021442 / info@borgiamilano.com

www.borgiamilano.com

ALLERGENI

- 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: mandorle, nocciole, noci
- 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