



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

Menù by
Giacomo Lovato

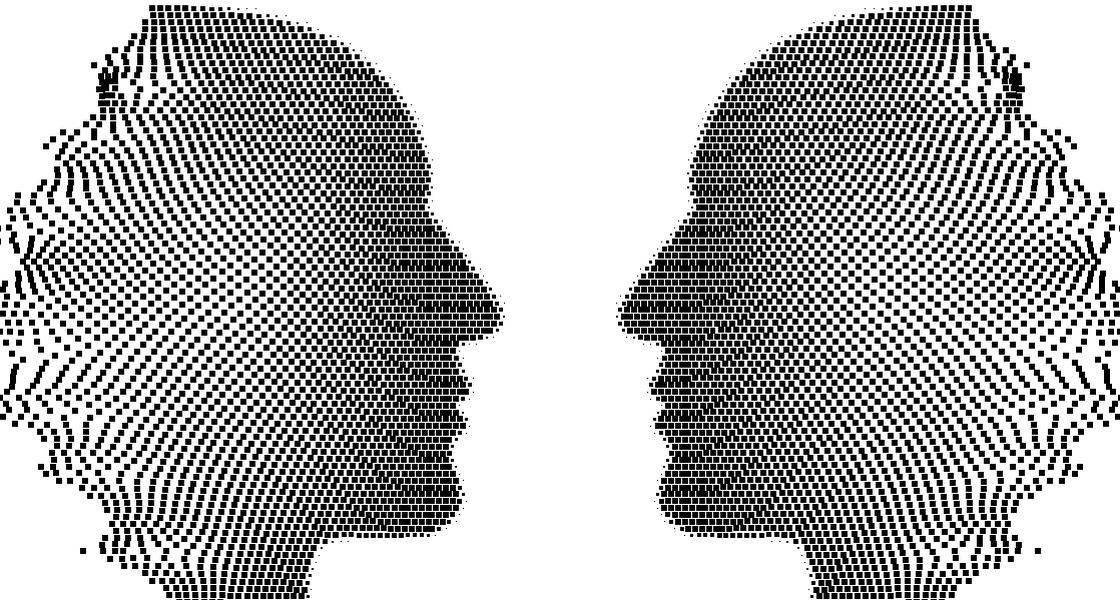
PSYCHE

MENÙ 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

110 €



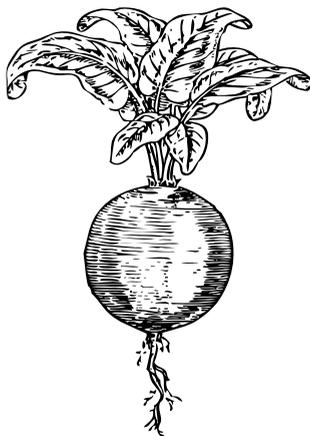
NATURA

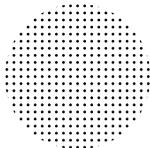
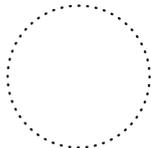
MENÙ DEGUSTAZIONE

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

7 PORTATE VEGETARIANE

100 €





METAMORFOSI

MENÙ DEGUSTAZIONE

L'evoluzione dello Chef Giacomo Lovato declinata in 7 portate simbolo della sua cucina

Carpaccio di triglia di scoglio, trippa in bianco, zuppetta di ricci di mare, zafferano e crema d'arancia (4,12)

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

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)

Tagliolini cotti in brodo di trota affumicata e cipolla, uova di trota e cerfoglio (1,3,4,6,7,12)

Chioccioline monograno Kamut Khorasan pastificio "Felicetti" cotte in estrazione di pomodoro arrosto, calamari e olivello spinoso, lumachine di mare in porchetta, olio all'aneto e katsuobushi (1,12,14)

Finta meringa al limone, gel al limone e polvere di limone bruciato

Sedano rapa à la Royale (6,7,8,9,12)

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

Lemon tarte e olio all'alloro (1,3,7,8)

130 €

I menù degustazione sono raccomandati per tutto il tavolo

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)

Tartare di cervo marinata, salsa dolce forte, semi di senape e cipolla rossa agrodolce (10,12)

Salmerino confit, uova di salmerino, salsa al finocchio, salicornia, finocchi fondenti e olio all'erba cipollina (4)

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

Tartare di zucca marinata alla senape e limone, crema di zucca in escabeche, limone, olio alla salvia e semi di zucca caramellati salati (10,12)

Primi Piatti

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

Ravioli ripieni di genovese d'anatra, fondo d'anatra all'arancia e madeira, grué di cacao e olio alla salvia (1,3,9,12)

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

Risotto al tarassaco, pesto alle erbe aromatiche, fonduta di latte di capra e olio al curry rosso (7,12)

Agnolotti del plin... di ceci al sugo d'arrosto... vegetale (1,3,6,9,12)



Secondi Piatti

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

Filetto di vitello, salsa al madeira e tartufo nero, chutney di cipolla bionda, salsa all'aglio nero e anice stellato, topinambur sott'aceto all'olio di nocciola (7,8,12)

Pescato del giorno, salsa al limone, fungo cardoncello e cavolo riccio (4,7,12)

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

Dalla carta a scelta due portate a € 80

Dalla carta a scelta tre portate a € 100



SCAN THE QR CODE TO BROWSE THE MENU IN ENGLISH.



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.

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.

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Giacomo Lovato. The signature is fluid and cursive, starting with a large, sweeping loop on the left and ending with a long, horizontal tail on the right.



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

VIA GIORGIO WASHINGTON, 56 / MILANO

TEL. 02 48021442

INFO@BORGIAMILANO.COM

WWW.BORGIAMILANO.COM