



Home > Eventi > Gusto

Gusto Italia da gustare

Milano. Al Ristorante Borgia si mangia con il menù "Psyche" esperienza indimenticabile

12 Maggio 2022



Ristorante BORGIA

Al Ristorante Borgia si mangia con il menù "Psyche"



OK

Privacy policy

Giacomo Lovato Chef

Un ristorante esclusivo ed elegante dove la psyche diventa menù. Qui la cucina dello chef Giacomo Lovato fa la differenza, accompagnata da una inimitabile proposta enologica e da una professionalità di sala di altissimo livello. Cenare al Borgia - Milano è un'esperienza indimenticabile.



Da sinistra: Edoardo Borgia, Giacomo Lovato, Tiziano Sotgia

Nel raffinato cuore del capoluogo lombardo, in via **Giorgio Washington 56**, sorge **Borgia - Milano**, un ristorante esclusivo, dal fascino e dal design sofisticati. L'idea è nata qualche anno fa a **Edoardo Borgia**, giovane laureato in psicologia e attuale proprietario, che decise di 'rivoluzionare' il bar di famiglia e di trasformare i locali in

cui, un tempo, si trovava un rinomato outlet di abbigliamento di proprietà del padre Ennio Borgia, noto imprenditore nel settore del tessile. Fondamentale per questo cambiamento è stato l'incontro con Tiziano Sotgia, forte di una lunga esperienza internazionale nell'alta ristorazione e mente fortemente creativa, oggi restaurant manager di Borgia – Milano.

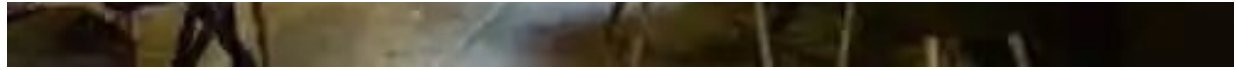
Entrare al Borgia – Milano è un'esperienza speciale, un completo percorso sensoriale che lascia stupito il cliente. In primis l'ambiente ricercato ma non eccessivamente formale, gli arredi minimal ma comodi e funzionali, gli ampi spazi che garantiscono un'adeguata distanza tra i tavoli, una privacy esclusiva e le grandi pareti sulle quali si possono ammirare opere di arte contemporanea si intrecciano ad altri aspetti imprescindibili per un ristorante di alto livello come è Borgia – Milano: un'eccellente proposta culinaria, una strepitosa e non consueta carta dei vini e un servizio impeccabile.

Re assoluto della cucina di Borgia – Milano è lo chef **Giacomo Lovato**, **'artista culinario'** che, nonostante la giovane età, ha un importante curriculum costruito al fianco di grandi nomi della ristorazione come gli stellati Sadler e Cracco, oltre a vantare un significativo bagaglio professionale costruito non solo in Italia ma anche all'estero. Le realizzazioni di Lovato sono un mix di 'cucina concreta' – come lui stesso ama definirla – alla quale si intreccia un'innata creatività e una tecnica attenta e ricercata. Alla garanzia di una cucina di altissima qualità, Borgia – Milano affianca una carta vini davvero introvabile, composta da etichette provenienti da tutto il mondo, orientate principalmente sull'artigianalità, sul biodinamico e sul biologico, oltre ad avere una vasta offerta in fatto di distillati e superalcolici. Elementi importantissimi per far sì che Borgia – Milano possa distinguersi come uno dei ristoranti più completi della città meneghina. A tutto ciò s'integra uno staff di sala di rara professionalità e competenza, orientato a seguire la clientela in ogni passaggio, prestando particolare attenzione alla selezione del menù. E, proprio in fatto di menù, Borgia – Milano si presenta con una proposta assolutamente originale e non riscontrabile non solo nel capoluogo lombardo ma in altre parti d'Italia, ossia il menù "Psyche", un'idea nata dallo stesso Edoardo Borgia (prendendo come spunto i suoi studi) assieme allo chef Giacomo Lovato. Tale menù ha lo scopo di coniugare cucina e psicologia attraverso il

filo conduttore dell'ospitalità, visto che il cibo è un aspetto che desta sempre curiosità. Nello specifico, lo staff si avvicina ai clienti attraverso un dialogo naturale e spontaneo, composto da domande mirate e fatte per scoprire gusti e desideri culinari... Una 'breve ma attenta intervista' volta a raccogliere informazioni utili per la realizzazione di piatti ad hoc e stupire il cliente creando, contemporaneamente, un rapporto di estrema fiducia. Colonne portanti di questo originale menù, oltre al proprietario e allo chef, sono il **restaurant manager Tiziano Sotgia e il sommelier Devis Giuliano**: è loro anche il compito di selezionare i giusti abbinamenti dalla carta vini per un corretto accostamento con i sapori che escono dalla cucina.

Borgia - Milano, in aggiunta, completa l'offerta con un'ampia zona antecedente il ristorante, nata proprio con lo scopo di 'disegnare' un percorso gustativo: il bistrot. Attivo dalle 7:30 con una vasta scelta per la prima colazione composta da torte, piccola pasticceria e croissant (tutto preparato artigianalmente) e una ricca offerta di caffetteria, **il bistrot si anima ulteriormente in pausa pranzo, grazie a un menù snello e veloce, composto da piatti di qualità, completi, equilibrati e perfetti per chi desidera un'alimentazione sana** senza rinunciare al gusto. Dalle 18:30 in poi, la stessa area diventa protagonista per l'aperitivo e per vivere l'avvolgente atmosfera del wine bar dove è possibile trovare sempre una grande proposta vini, circa un centinaio di distillati internazionali e una ricca carta di cocktail classici e rivisitati, ovviamente assieme a semplici ma ottimi accostamenti food.





Borgia Milano

I PROTAGONISTI

Giacomo Lovato – Chef Borgia – Milano. Classe 1990 per il ‘Re’ della cucina del ristorante che, dopo il diploma all’Istituto Alberghiero, prosegue la sua formazione nella prestigiosa scuola internazionale di cucina ALMA di Colorno (PR). Terminata questa prima fase di studi, è attivo collaboratore nelle cucine di due nomi importantissimi della ristorazione italiana e non solo: Carlo Cracco e Claudio Sadler. Dal 2013 lavora allo Snowflake, il ristorante dell’Hotel Principe delle Nevi di Cervinia, diventandone Executive Chef nel 2016; nel 2018 il maestro Sadler gli affida l’incarico di Executive Chef del suo ristorante a Porto Cervo. L’anno successivo dirige il ristorante gourmet St. George di Villa Carolina a Castelletto d’Orba, per poi arrivare nel capoluogo lombardo alla guida del ristorante Enoteca Regionale Lombarda dove resta fino a maggio 2021. Giugno 2021 segna l’inizio di una nuova entusiasmante esperienza: quella di Executive Chef del ristorante gastronomico Borgia – Milano.

Tiziano Sotgia – Restaurant Manager Borgia – Milano. Sintesi di un’esperienza quasi trentennale nella ristorazione e nel comparto alberghiero, Tiziano Sotgia oggi svolge un ruolo basilare per Borgia – Milano; rappresentando la figura di riferimento nella supervisione della struttura e nella gestione del personale – oltre a essere a stretto contatto con lo chef per la valutazione dei piatti, e con il sommelier Devis Giuliano per la selezione dei vini. a sua alta professionalità è il frutto di una spiccata passione per il settore, iniziata dall’adolescenza e poi coltivata e arricchita in variegati percorsi di studi e collaborazioni nelle maggiori strutture internazionali. La curiosità che lo caratterizza lo ha portato ad approfondire le conoscenze, oltre al mondo vino, in diversi settori come birra, caffè, sake (è sommelier certificato) e panificazione. Per alcuni anni si è dedicato anche alla miscelazione e allo studio dei fine spirits, preparazioni homemade e signature cocktails. Il risultato di questo ampio percorso – che ancora prosegue – è una figura con competenze a 360 gradi. La sua storia con Borgia – Milano inizia a livello consulenziale, prima con il cambio dell’insegna da *Isola 56 Tasting House* al nome attuale, per poi procedere nella scelta dello stile e della

gestione che attualmente contraddistinguono il ristorante. Il suo contributo è stato fondamentale anche per il restyling del locale.

Devis Giuliano – Sommelier Borgia – Milano. Una passione per la ristorazione nata da bambino, tale da portarlo a intraprendere gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Varallo Sesia (VC). Finiti gli studi sono iniziati gli anni delle prime esperienze come quella fatta presso l'Excelsior Planet (4 stelle), a Cervinia, e quella all'Hotel del Golfo (4 stelle), all'Isola d'Elba. Successivamente, spinto dalla volontà di perfezionare il suo inglese, è partito per Londra: ben 9 anni di attività, interrotti solo da un periodo passato in Italia presso il prestigioso Trussardi alla Scala (all'epoca 1 Stella Michelin). Anni di formazione personale e professionale plasmati da un percorso di collaborazioni per Chez Bruce (1 Stella Michelin), Bibendum (2 Stelle Michelin) e The Greenhouse Restaurant (2 Stelle Michelin). Rientrato definitivamente in Italia, si mette alla ricerca di un nuovo progetto fatto di sfide costruttive e professionalità. Ed ecco la collaborazione come sommelier per Borgia – Milano. Qui continua la sua crescita alla scoperta del mondo vino grazie ai corsi AIS e alla selezione, assieme al Restaurant Manager **Tiziano Sotgia**, di etichette particolari di piccoli e abili produttori.



[Articolo precedente](#)

[Articolo successivo](#)

Campari sbarca al 75° Festival di Cannes 2022, grandi storie, per esperienze uniche.

Macerata | Civitanova Marche. "Gustaporto 2022", prosegue il Gran Tour delle Marche

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Macerata | Civitanova Marche. "Gustaporto 2022", prosegue il Gran Tour delle Marche



U Cabanin. Un particolare e ottimo formaggio che si produce con il



latte delle Cabannine

Italia da gustare



Il Consorzio Prosciutto di San Daniele. La strategia di comunicazione innovativa

Gusto



Italia da Gustare



Bentornati Asparagi: a tavola con l'Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto

13 Maggio 2022



Macerata | Civitanova Marche. "Gustaporto 2022", prosegue il Gran Tour delle Marche

12 Maggio 2022



Milano. Al Ristorante Borgia si mangia con il menù "Psyche" esperienza indimenticabile

12 Maggio 2022



U Cabanin. Un particolare e ottimo formaggio che si produce con il latte delle...

5 Maggio 2022



Riserva San Massimo. l'Autentico Riso Carnaroli ricco di qualità organolettiche

2 Maggio 2022





Maggio: 2022

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« Apr

[Home](#) [Chi siamo](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

© Copyright 2022 Le Roy s.r.l. P.IVA 08873270964 ; Reg. Trib. Milano nr. 2010/17; Iscrizione ROC n° 36492

Dir. Testata Dario Bordet - All Rights Reserved.

Email: redazione@24orenews.it