

ANNA
by BORGIA

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. B53/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

Menu by
MATTEO SANVITO

CONDIVISIONI

Piatti da mettere al centro, pensati per iniziare insieme

Mondeghili fritti <i>alla milanese con salsa bravas</i> ^(3,7,12)	15€
Funghi porcini fritti <i>maionese alla soia e lime</i> ^(3,6)	16€
Carciofi arrosto <i>fave, pecorino Romano e menta</i> ^(6,7,9)	15€
Battuta di fassona piemontese <i>"flat bread" fatto in casa, salsa albese ed erba cipollina</i> ^(1,3,7,10,12)	16€
Filetto di baccalà in tempura <i>insalata russa di mare</i> ^(1,3,4,9,10)	17€

PASTE E RISI

Il cuore della cucina italiana, tra memoria e tecnica

Tagliolini <i>al ragù bianco di faraona, burro al timo e limone</i> ^(1,3,7,9,12)	17€
Coriandoli di pasta in brodetto di triglia <i>carpaccio di triglia, cime di rapa e bottarga di muggine greca</i> ^(1,4,7)	22€
Fusilloni pastificio "Felicetti" <i>pesto di mandorle e cime di rapa, tartare di gamberi rosa</i> ^(1,2,7,8)	18€
Fettuccine con ragù di funghi <i>e aglio nero</i> ^(1,3,6,7,12)	17€
Ravioli di coniglio <i>salvia, yuzu e olive</i> ^(1,3,7,12)	18€
Risotto allo zafferano <i>burro al tartufo, fondo di vitello e tartufo nero</i> ^(7,12)	22€

CARNI E PESCI

La materia prima come protagonista, lavorata con rispetto e carattere

Magatello di vitello <i>spuma di salsa tonnata, fondo di vitello, polvere di capperi, cetriolini e limone</i> ^(3,4,7,12)	22€
Guancia di manzo glassata <i>salsa al vino rosso e Madeira, crema alle mandorle</i> ^(8,9,12)	25€
Pluma di maiale iberico alla brace <i>con fondo di carne al lime</i> ^(7,12)	25€
Ombrina arrosto <i>crema di broccolo e pistacchio</i> ^(1,4,8,9)	24€

CONTORNI

Patate al forno ⁽⁷⁾	5€
Radicchio agrodolce saltato ⁽¹²⁾	5€
Mantecato di cavolfiore e acciughe ⁽⁴⁾	5€
Scarola arrosto ^(6,9)	5€

DESSERT

Tiramisù di Anna <i>con crumble al caffè e cardamomo</i> ^(1,3,7)	8€
"La nostra foresta nera" <i>con sfoglia croccante al cacao, panna chantilly e frutti rossi al Porto</i> ^(1,3,7,12)	8€
Zuppa inglese scomposta <i>con spuma all'alchermes, crema pasticceria, cioccolato e lampone</i> ^(1,3,7,8,12)	10€
Coppetta di frutta di stagione	6€

WINE LIST

Un'accurata selezione di vini



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, nocchie, 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