Ecco il menu firmato “Alessandro Borghese - il lusso della semplicità”

img1944-a78cb0b6

Cinque antipasti, cinque primi piatti, cinque secondi piatti e cinque dolci. Ecco com’è articolato il menu di “Alessandro Borghese – Il lusso della semplicità”, il nuovo ristorante dello chef aperto a Milano al primo piano del palazzo in viale Belisario 3 dove hanno sede anche gli uffici della sua AB Normal Eatertainment Company. “La sala ristorante è dominata da un’enorme cucina a vista ed è collegata al *Bistrot Cocktail Bar*, che propone sfiziosità calde e croccanti da accompagnare ai drink. Nel palazzo ci sono poi gli uffici e la sala multifunzionale privata con cucina interna per i corsi di cucina e le riunioni aziendali”, spiega Alessandro Borghese. “Non facciamo food pairing perché nel *Bistrot Cocktail Bar* offriremo tapas di diversi tipi da abbinare ai cocktail e ai vini in carta”, chiarisce Borghese. Che assicura: “Lavorerò in cucina tutte le volte che mi sarà possibile. E quando sarò fuori per lavoro, saluterò i miei ospiti da un maxi schermo”.

Alessandro Borghese: l’importanza del fattore “C”