AB Il lusso della semplicità a Milano, Alessandro Borghese: menu e prezzi

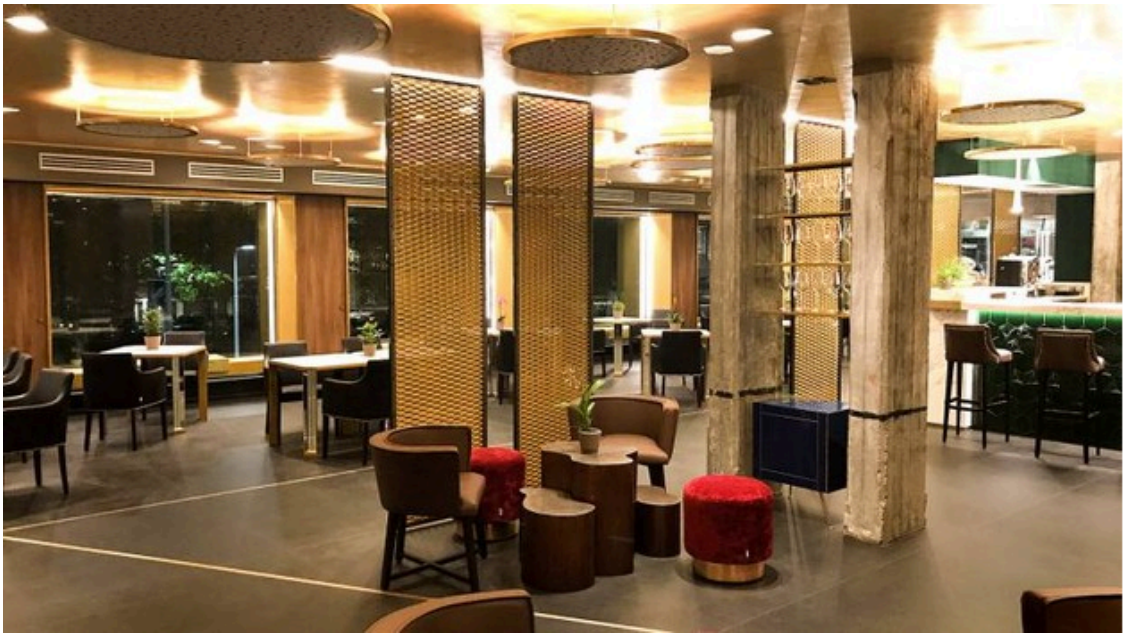
10 ottobre 2017 Puntarella Rossa

AB Il lusso della semplicità a Milano, Alessandro Borghese apre il suo ristorante: menu e prezzi.

Segui Puntarella Milano su Facebook

Ha aperto a **metà ottobre 2017** in **via Belisario 3,** in uno storico palazzo di **Giò Ponti** nella City life milanese il nuovo ristorante di **Alessandro Borghese**, noto chef televisivo e figlio dell'attrice **Barbara Bouchet**. Sarà uno spazio di 700 metri quadrati per 50 coperti.

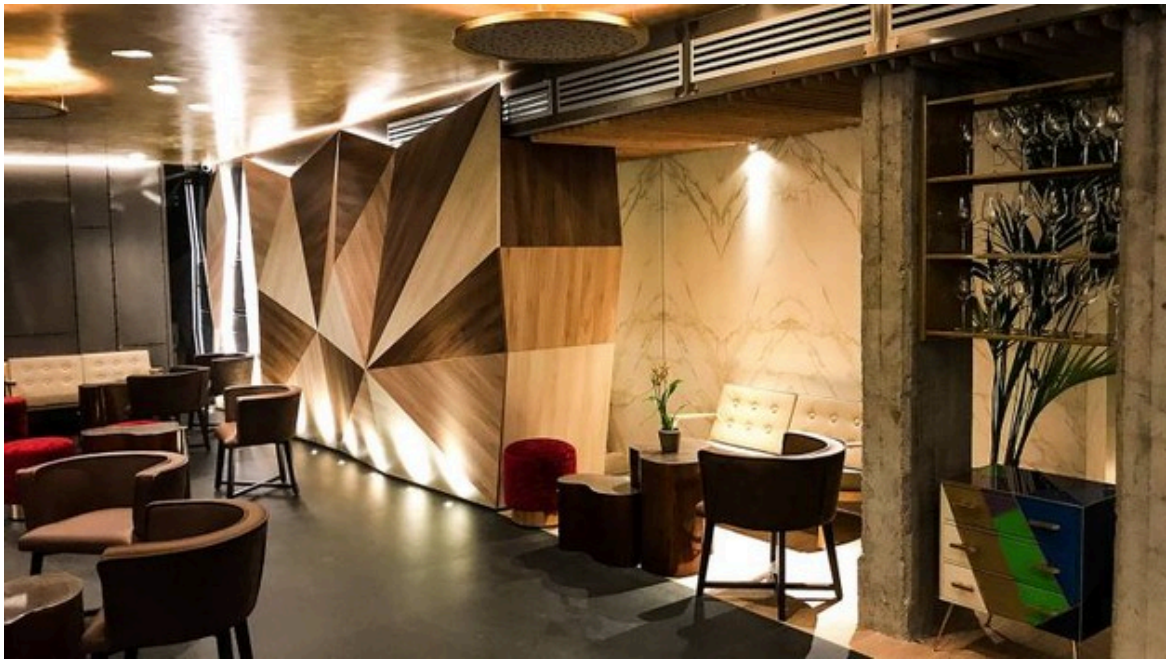
La decisione Borghese è nato a **San Francisco** e si autodefinisce "**chef rock'n'social**". E' uno dei tre giudici dell'edizione italiana di "Junior MasterChef" e conduce "Alessandro Borghese 4 Ristoranti" e "Alessandro Borghese Kitchen Sound" per Sky Italia. E' diventato molto noto, anche in ambito internazionale, per le sue presenze televisive e ha fatto a lungo il consulente per aziende italiane ed estere. Ora ha deciso di mettersi in gioco in prima persona: «Il ristorante era nell'aria da tempo. Lo dovevo fare. Lo dovevo ai tanti sostenitori e agli ospiti che in questi anni, hanno gustato la mia cucina durante i nostri ricevimenti privati e pubblici».



Gli arredi **AB Il lusso della semplicità** avrà uno **stile retrò**, che ricorderà le **navi da crociera**, dove Borghese ha lavorato a lungo. Il portone d'ingresso è di ferro ed è illuminato dalla luce di Buzzi&Buzzi. I rivestimenti sono di Neolith. La descrizione dell'ufficio stampa spiega (si fa per dire): "Disgiunto solo da geometrici rettangoli dalle linee gentili, ma dal carattere forte per le maglie di ottone all'interno, si entra poi nel Salotto del Cocktail Bar".

Menu Ancora non è noto nei dettagli ma Borghese ha anticipato che vuole fare la "**cacio e pepe** migliore della città". Non sarà poi così difficile, in una città nella quale la cucina romana non è al top, a parte la recente apertura di Felice. La cucina sarà laziale e partenopea. **Cinque antipasti**, cinque primi e cinque secondi. Un cucina non creativa, semplice, che darà spazio a pasta fresca, spaghetti di Nerano, sugo alla genovese (napoletana), agnello, costine a bassa temperatura.

I prezzi Una cena da **AB Il lusso della semplicità** costerà, secondo le sue dichiarazioni, circa **70 euro a testa**. Sarà in funzione un sistema di prenotazione con **penale** per chi non si presenterà, sistema adottato sempre più spesso dai grandi ristoranti. "Sarò il primo in Italia", annuncia Borghese alla stampa. Ma naturalmente non è vero, sono già tanti i ristoranti gourmet e costosi che adottano questo metodo per ridurre i costi delle "**buche**".



La cucina a vista. «**AB Il lusso della semplicità**» ha un'enorme cucina a vista: «Volevo una cucina che fosse italiana, realizzata in collaborazione con Berto's, gli acciai Inox&Inox, Coldline e Termofrigo per la gestione del freddo. Ho scelto i forni di Unox per la moderna tecnologia e affidabilità, Rega Impianti per l'efficienza dell'aspirazione e ricambio dell'aria». Borghese condisce la scelta con un po' di **storytelling all'italiana**: la cucina a vista serve a mettere in luce, attraverso la trasparenza, "la sincerità della sua personalità". Fuori dalla cucina ci sarà un orto a vista.

Banqueting e Catering. Negli stessi spazi del ristorante ci saranno anche gli ufici della AB Normal – Entertainment Company, la società che si occupa di Ristorazione e Entertainment. Ma anche il laboratorio «**Pasta Fresca** – il lusso della semplicità» e gli uffici di Food Consulting e Progettazione.

Ab Il lusso della semplicità a Milano Alessandro Borghese

Category News

Share this post: