

Menù Degustazione

Tasting Menu

Menù Classico 55

Uovo affogato, spinaci e spuma di parmigiano reggiano

Poached egg, spinach and parmesan foam

Risotto Milano – Roma

Risotto Milanese Style with Oxtail Vaccinara

Petto di faraona, cereali soffiati e millefoglie di mela

Roasted guinea fowl cereals and apple pie

Tiramisù L'ALCHIMIA

Tiramisù

Menù l'Alchimia 80

Viaggio nell'estro dello chef, tra piatti sperimentali che esprimono l'identità culinaria e creativa dell'Alchimia.

A journey into the artistry of the chef, experimental dishes that express the creative culinary identity of l'Alchimia.

I nostri menù degustazione sono previsti per l'intero tavolo

Our tasting menu are available for the entire table

Il nostro percorso degustazione trae ispirazione proprio dall'Alchimia, cioè la trasformazione delle materie prime nel loro massimo rispetto, secondo una cucina tradizionale e contemporanea allo stesso tempo.

Questo menu cambia costantemente e si compone di diverse portate create a mano libera dal nostro Chef Davide Puleio. Il menu verrà studiato e composto in base alle vostre preferenze di gusto ed eventuali allergie ed intolleranze.

Our tasting journey is directly inspired by the Alchemy, that is the most respectful transformation of raw materials, according to a cuisine traditional and in the same time contemporary.

This menu is in constant change and consists of different courses, created by our Chef Davide Puleio. Your menu will be thought and composed according to your tasting preferences, needs, and allergies or intolerances.

Prezzi in € ed iva inclusa

In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

Conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze



Antipasti

Moscardino laccato ai frutti rossi, melanzana perlina e pomodoro <i>Musky octopus, red fruits, baby aubergine and tomatoes</i>	19
Uovo affogato, spinaci, ragù di faraona e spuma di parmigiano reggiano <i>Poached egg, spinach, guinea fowl ragout and parmesan foam</i>	14
Finti straccetti di “manzo”, peperoni e crema di rucola <i>Bell pepper, rocket cream and parmesan</i>	15
Animelle di vitello cotte dolcemente, maionese di ostriche affumicate e bietola variegata <i>Veal sweetbreads, smoked oysters mayonnaise and rainbow chard</i>	23
Battuto di scampi, salsa tartara ai pistacchi, cetrioli e aneto <i>Raw langoustine, pistachio's tartar sauce, cucumber and dill</i>	30
Ostrica “Speciales Gillardeau” cad.	5
Ostrica Tarbouriech affinata in Italia cad.	7



Primi Piatti

Spaghettoni verdi alle cime di rapa, peperoncino e crema di cozze al limone

Green spaghetti with turnip tops, chilly pepper and mussel cream flavoured with lemon

18

Ravioli con broccoli e pecorino in brodo di arzilla

Ravioli pasta stuffed with broccoli or pecorino cheese and skate wings broth

19

Risotto Milano – Roma

Risotto Milanese Style with Oxtail Vaccinara

22

Pennoni di Gragnano con 'nduja, burrata e gamberi rossi di Mazara

Pennoni pasta with spicy salami, burrata cheese and red Mazara prawns

20



Secondi Piatti di Mare

Pescato del giorno con patate, olive e scarola alla brace 28
Daily fish with potatoes, olives and roasted endive

Rombo arrosto, agretti, pioppini e salsa “saporita” all’uva pizzutella 31
Roasted Turbot, cress, pioppini mushrooms, “saporita” sauce and grapes

Merluzzo cotto al vapore in macchia mediterranea 30
Steamed Cod fish, roasted olives, pinenuts and bay leaves

Secondi Piatti di Terra

Petto di faraona con cereali tostati e millefoglie di mela, coscia con bernese tiepida 30
*Guinea fowl breast, puffed cereals and apple millefoglie
Thigh and warm bearnaise*

Entraña di manzo, fave, piselli e miso 29
Beef entraña, broadbeans, peas and miso

Costoletta di vitello alla milanese con purea di patate ratte 33
Veal milanese style with mash potatoes

