



CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Effettuiamo consegne a Milano e provincia

COME ORDINARE:

Dal lunedì al sabato

Telefono: 02 - 82870704

Whatsapp: 345 – 7975005

Mail: info@ristorantelalchimia.com

Ordini dalle 10.00 alle 18.00

Consegne tra le 19.00 e le 22.00

Ordine minimo: € 50.00

Per ordini superiori a € 150,00 buono del 20%
sulla prossima cena al ristorante

COME PAGARE:

contanti alla consegna, bonifico, PayPal

Contattaci per scoprire come personalizzare la tua esperienza arricchendo il tuo ordine con la nostra selezione di vini, i nostri cocktail, fino al nostro servizio a casa tua per te e i tuoi ospiti

Accanto ad ogni piatto è
indicato come fare per
rigenerarlo, la lista degli
allergeni è consultabile
nell'ultima pagina



da scaldare in forno a microonde



da scaldare in forno

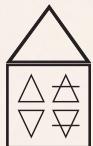


da cuocere in pentola



pronto da impiattare





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Antipasti

La Parmigiana "tributo a Botero"
con mozzarella di bufala e
pomodori pachino



€ 12,00

Tartare di pescato del giorno
con limone, capperi e zenzero



€ 16,00

Battuta di fassona al coltello
in stile Harry's Bar



€ 15,00

Primi

Lasagna verde con ragu' bianco
di vitello, asparagi e nocciole



€ 14,00

Raviolo pizzicato ai tre crostacei con crema di burrata e
pomodorini



€ 16,00

Tagliolini 36 tuorli con anatra
e arancia candita



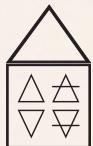
€ 14,00

La pasta
e il suo sugo del giorno



€ 9,00





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Secondi

Merluzzo nero laccato, soia
e yakitori



€ 20,00

Zuppetta di moscardini con
chips di pane alle erbe



€ 16,00

Guancia di vitello brasata
all'Alchimè



€ 18,00

Cubi di vitello alla milanese



€ 22,00

Contorni

Pure' montato di patate ratte



€ 4,00

Broccoli all' olio e peperoncino
con polvere di pane croccante



€ 4,00

Insalata fredda di taccole,
Fave e piselli



€ 4,00

Misticanza con germogli, soia
e semi di lino



€ 4,00





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Da condividere

Antipasto all'Italiana:

- Insalata russa con ventresca di tonno
- La nostra giardiniera al Franciacorta
- I classici peperoni ripieni
- Pane, burro e alici
- Culaccia di Fontanellato



PER DUE: € 24,00

PER QUATTRO: € 44,00

Pizza di riso al salto

4 spicchi da guarnire a scelta:

- Cozze al pepe e Franciacorta
- Gamberi rossi e 'nduja
- Ragu' d'anatra
- Fonduta di Parmigiano Reggiano

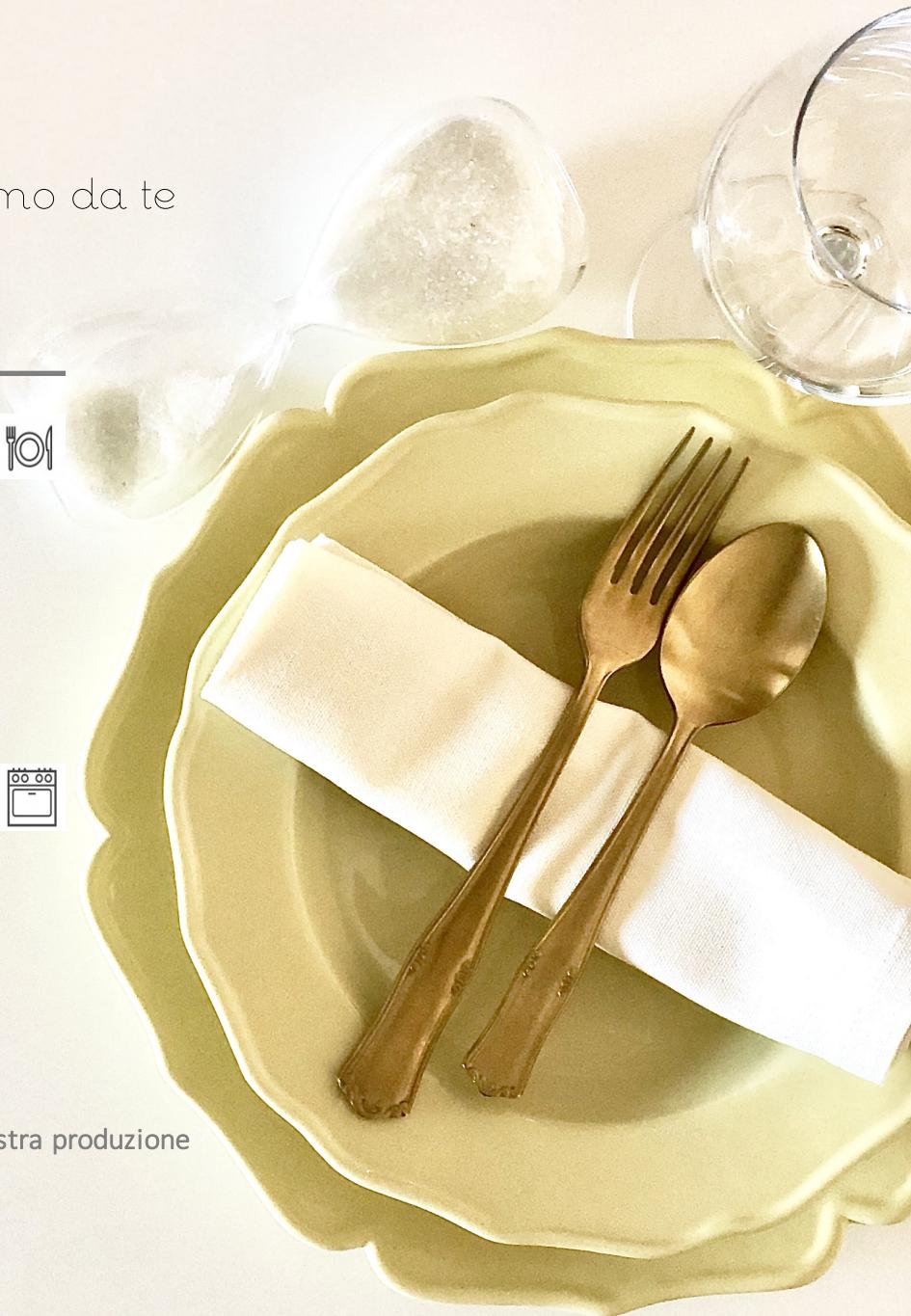


PER DUE: € 22,00

PER QUATTRO: € 40,00

Cestino del pane al lievito madre di nostra produzione

con burro salato € 3,00





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Sandwich

ALCHIBURGER,
pane soffice, fassona piemontese,
fontina, pomodoro confit
lattuga e guanciale croccante



€ 15,00

”CROSTATOAST”
prosciutto cotto alle erbe,
latteria, burro e salsa rosa



€ 10,00

Dessert

Tiramisu' il morale



€ 5,00

Profiterole da leccarsi i baffi



€ 6,00

Cheesecake
pistacchio e liquirizia



€ 6,00





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

Una selezione di vini dalla nostra cantina studiata per accompagnare i piatti del menu

Bollicine

Prosecco DOCG – Giallo, Castagner	€ 16
Brut Nature '61, 2012 – Berlucchi	€ 38
Franciacorta DOCG rosé – Marchese Antinori	€ 40
Cuvée Prestige – Ca' del Bosco	€ 45
Cuvée Annamaria Clementi 2010 - Ca' del Bosco	€ 100
Extra brut extra old – Veuve Cliquot	€ 110
Dom Perignon 2009	€ 180

Vini Bianchi

Lugana 2018 - Allegrini	€ 22
Curtefranca 2018 - Mosnel	€ 20
Collio Pinot Bianco – Venica&Venica	€ 32
Soente (Viogner) – Famiglia Cotarella	€ 25
Macon – Verzè 2017- Le Flaive	€ 58
Mersault 2015 – O. Le Flaive	€ 140

Vini Rossi e Rosati

Grifone 2017 - Lungarotti	€ 18
Pinot Nero 2018 – Les Cretes	€ 25
Alchimè 2016 - Gillardi	€ 30
Merlot 2014 – Prime Altire	€ 22
Rosso di Montalcino 2013 - Le Macioche	€ 25
Bourgogne Les Deux Terres 2017 – T. Liger-Belair	€ 60





CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

ANTIPASTI

- La Parmigiana “tributo a Botero” con mozzarella di bufala e pomodori pachino 7
- Battuta di Fassona al coltello in stile Harry’s Bar 3,4,5,6,10
- Tartare di pescato del giorno con limone, capperi e zenzero 2,3,4,6,8,10,11

PRIMI PIATTI

- Lasagna verde con ragù bianco di vitello, asparagi e nocciole 1,3,7,8,9
- Raviolo pizzicato ai 3 crostacei con crema di burrata e pomodorini 1,2,3,6,7,8
- Tagliolini 36 tuorli con ragù d’anatra e arancia candita 1,3,7,8,9
- La pasta e il suo sugo del giorno 1,2,3,4,7,8,9

SECONDI PIATTI

- Il merluzzo nero laccato, soia e yakitori 1,3,4,5,6,8,11
- Zuppetta di moscardini con chips di pane alle erbe 1,4,8,9,11,14
- Guancia di vitello brasata all’Alchimé 9,12
- Cubi di vitello alla milanese 1,3,5,6,7,8,9,10,11

CONTORNI

- Puré di patate ratte montato 7
- Broccoli ripassati all’olio e peperoncino con polvere di pane croccante 1
- Insalata fredda di taccole, fave e piselli 13
- Misticanza con germogli, soia e semi di lino 1,6,8,11



CASALCHIMIA

In punta di piedi, veniamo da te

DA CONDIVIDERE

Antipasto all'Italiana:

Insalata russa con ventresca di tonno 1,3,4,5,6,8,9,10

La nostra giardiniera al Franciacorta 9,12

I classici peperoni ripieni 3,5,8

Pane, burro e alici 1,4,5,6,7,8,11

Culaccia di Fontanellato 1,7

Pizza di riso al salto 7,12

4 spicchi da guarnire a scelta:

Ragù d'anatra 9,12

Cozze al pepe e Franciacorta 12,14

Gamberi rossi e 'nduja 2,12

Fonduta di Parmigiano Reggiano 7

Cestino del pane al lievito madre di nostra produzione con burro salato 1,6,7,8

SANDWICH

- ALCHIBURGER

Pane soffice, fassona piemontese, fontina, lattuga, pomodoro confit e guancialetto croccante

1,3,5,6,7,8,9,10,11

- "CROSTATOAST"

prosciutto cotto alle erbe, lattuga, burro e salsa rosa 1,3,5,6,7,8,9,10,11

DESSERT

-Tiramisù il morale 1,3,7,8

-Profiterole da leccarsi i baffi 1,3,7,8

- Cheesecake pistacchio e liquirizia 1,3,7,8