

## Menù Degustazione

**Uovo morbido, carciofi, vichyssoise di patate, spuma di  
parmigiano reggiano**

*Poached egg, artichokes, potatoes vichyssoise and parmesan cheese foam*

**Guancia di manzo brasata all'Alchimè con purè di patate e spinaci  
novelli**

*Beef cheek with Alchimè wine, mashed potatoes and spinach*

**Tiramisù, caffè, china, mascarpone, fave di cacao e thuille alla  
nocciola**

*Tiramisù, coffee, cinciona bark, mascarpone cream and hazelnuts thuille*



## Antipasti

**Ricciola cruda, culatello, crema di arachidi e pomodoro confit**  
28

*Raw amberjack, culatello, peanuts cream and tomato confit*  
(6, 7, 8, 14)

**Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo,**  
36

**burrata e lime**

*Red prawn tartare from Sicily, burrata and lime*  
(2, 3, 6, 7, 12)

**Uovo morbido, carciofi, vichyssoise di patate e  
spuma di parmigiano reggiano** 18

*Poached egg, artichokes, potatoes vichyssoise and parmesan cheese foam*  
(3, 7, 8)

**Carpaccio di manzo affumicato, ventresca di tonno**  
25

**e foglie di capperio**

*Smoked beef carpaccio, tuna belly and caper leaves*  
(3, 4, 5, 6, 8, 10)

## Primi Piatti

**Risotto Milano – Langhe** 25

**Riso mantecato alla Milanese, tartare di Fassona e polvere di nocciole**  
*Risotto Milanese Style with Fassona tartare and hazelnut powder*  
(7, 8)

**Ravioli del plin con patate ed erbe, crema di parmigiano reggiano** 19

*Ravioli stuffed with potatoes, herbs and parmesan cheese*  
(7, 8)

**Pasta mischiata di Gragnano, zuppa di pescato ai crostacei,  
cozze Mitilla e cicale di mare** 24



*Fish and crustaceans soup, mixed pasta from Gragnano, mussels, flat lobster*

## Secondi Piatti

**Pescato del giorno alla mugnaia asparagi verdi e limone greco**

**30**

*Daily fish mugnaia style, green asparagus and salted lemon*

**Morone laccato, zucchine trombetta**

**in tre cotture, menta e aceto di champagne**

**35**

*Roasted Morone fish, trombetta courgettes flavoured with  
mint and champagne vinegar*

**(1, 4, 6, 7, 9)**

**Guancia di manzo brasata all'Alchimè, purè di patate  
montato con spinaci novelli**

**30**

*Beef cheek with Alchimè wine, mashed potatoes and spinach*

**(1, 4, 7, 8, 10)**

**Costoletta di vitello alla milanese, lattuga romana alla brace e  
composta di pomodoro**

**35**

*Veal milanese style with potatoes and confit tomatoes*

**(1, 3, 6, 7, 8)**

## Dessert

**Marte: sfera rossa di cioccolato e caramello con cuore di frutto  
della passione**

**12**

*Mars: chocolate and caramel sphere, heart of passion fruit*

**(1, 4, 7, 8, 10)**

**Tiramisù, morbido di caffè e china, crema di mascarpone e thuille  
alla nocciola**

**10**

*Tiramisù, coffee, cinciona bark, mascarpone cream and hazelnuts*



**(1, 4, 7, 8, 10)**

