

Menù Classico 60

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, purè di patate
montato con spinaci novelli

Beef cheek braised 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

Menù L'Alchimia 95

Ricciola cruda, culatello, crema di arachidi e pomodoro confit

Raw amberjack, culatello, peanuts cream and tomato confit

Tortellini tre "P": Panna, piselli e prosciutto crudo in brodo

Tortellini pasta with cream, peas and raw ham broth

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato

Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington, scarola brasata
e ketchup di peperoni rossi affumicato

Carmagnola gray rabbit wellington style

with red bell pepper ketchup and escarole salad

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

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

Il menù degustazione L'Alchimia è previsto per l'intero tavolo
Our tasting menus are highly recommended for the entire table

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

Ricciola cruda, culatello, crema di arachidi e pomodoro confit 28
Raw amberjack, culatello, peanuts cream and tomato confit

Gamberi rossi di Sicilia crudi, "cocktail americano"
variazione di zucchine, carote e pastinaca 36
Red prawns tartare Sicily, "americano cocktail", courgette, carrots and parsnip

Uovo morbido, carciofi, vichyssoise di patate e
spuma di parmigiano reggiano 18
Poached egg, artichokes, potatoes vichyssoise and parmesan cheese foam

Carpaccio di manzo affumicato, ventresca di tonno
e foglie di capperi 25
Smoked beef carpaccio, tuna belly and caper leaves

Animelle di vitello dorate, salicornia e maionese di sarde in saor 26
Veal sweetbread, sea asparagus and saor anchovies

Primi Piatti



Risotto Milano – Langhe Riso mantecato alla Milanese, tartare di Fassona e polvere di nocciole <i>Risotto Milanese Style with Fassona tartare and hazelnut powder</i>	25
Ravioli neri farciti ai tre crostacei, maionese di pesce e polvere di corallo <i>Black ink ravioli stuffed with crustaceans, fish mayonnaise and coral powder</i>	25
Tortellini tre “P”: panna, piselli e prosciutto crudo in brodo <i>Tortellini pasta with cream, peas and raw ham broth</i>	24
Paccheri 1.61 cozze Mitilla con zuppa di pescato, crostacei e patate viola <i>Fish and crustaceans soup, paccheri pasta from Gragnano mussels and purple potatoes</i>	26
Spaghetti Pastificio dei Campi al Pomo d’ Oro Pomodoro giallo fermentato, acqua di pomodoro e vodka, caviale di pomodoro e foglia d’oro <i>Spaghetti with yellow tomatoes, gold leaves, tomato caviar and vodka</i>	23

Secondi di Mare



Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato <i>Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	38
Cernia scottata, terra di olive taggiasche, basilico crema di zuccina trombetta e variazione di zucchine <i>Seared grouper, taggiasca olives, basil trumpet courgette cream and courgette in different variety</i>	35
Scampi alla brace, melanzana bruciata e acqua fredda di mozzarella <i>Grilled Langoustine, burnt aubergine and cold mozzarella cheese water</i>	38
Sogliola alla mugnaia, cous cous di verdure, 'Nduja, millefoglie di carote, zucchine e rapanelli <i>Meunière's Sole, vegetables cous cous and 'Nduja Ham</i>	45

Secondi di Terra

Petto d'anatra arrosto, crema e germogli di piselli e leggero chimichurri di pesche <i>Roasted duck breast, cream and pea shoots and peaches chimichurri</i>	35
Costoletta di vitellone alla milanese, patate ponte nuovo e pomodoro <i>Veal milanese style with roasted potatoes and tomatoes</i>	35
Coniglio grigio di Carmagnola in tre servizi Wellington, ravioli farciti al quinto quarto e friggitello al tonno di coniglio <i>Carmagnola gray rabbit in three variety Wellington, ravioli stuffed with liver, friggitello filled with rabbit in tuna style</i>	42

