

## Menù Classico 65

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 100

Ricciola cruda, culatello, crema di arachidi e pomodoro confit

*Raw amberjack, culatello, peanuts cream and tomato confit*

Ravioli del plin, baccalà mantacato e salsa beurre blanc al pepe sarawak

*Ravioli with salted codfish, beurre blanc sauce and sarawak pepper*

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" 36  
variazione di zucchine, carote e pastinaca  
*Red prawns tartare Sicily, "americano cocktail", courgette, carrots and parsnip*

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

Carpaccio di manzo affumicato, ventresca di tonno 25  
e foglie di capperi  
*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>	24
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, funghi porcini e brodo di prosciutto crudo <i>Tortellini pasta with porcini mushroom an 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>	25
Spaghetti Pastificio dei Campi aglio, olio e peperoncino con crema di cavolfiore e calamaretti alla brace <i>Spaghetti with chili pepper, oil and garlic with cauliflower and squid</i>	27

## Secondi di Mare



Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato <i>Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	38
Leccia scottata, terra di olive taggiasche, basilico crema di zuccina trombetta e variazione di zucchine <i>Leerfish,, 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 friggittello al tonno di coniglio <i>Carmagnola gray rabbit in three variety Wellington, ravioli stuffed with liver, friggittello filled with rabbit in tuna style</i>	42

