

Menù Classico 70

Uovo morbido, oro, tuberi e spuma di parmigiano reggiano
Poched egg, gold, tubers and Parmigiano Reggiano foam
Guancia di manzo brasata, pak - choi e riduzione di vin brulé
Beef cheek braised with pak - choi and mulled wine
Tiramisù, caffè, china, mascarpone, fave di cacao e thuille alla nocciola
Tiramisù, coffee, cinciona bark, mascarpone cream and hazelnuts thuille

Menù L'Alchimia 110

Wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo Nero dei Nebrodi, crema di
arachidi e pomodoro confit
Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily, peanuts cream and tomato confit
Bottoni farciti con genovese di agnello, brodo di funghi
e violino di agnello
*Buttons filled with lamb genovese, mushroom broth
and lamb dry aged*
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*
Luna: sfera e mousse al cioccolato caramelia con cuore di frutti esotici,
guacamole dolce di avocado e latte di cocco
*Sphere and mousse of caramelia chocolate and heart of exotic fruit, sweet guacamole
avocado and coconut milk*

Abbinamento vini cinque calici 65 Wine pairing five glasses

*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 853/200Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze



Antipasti

Wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo Nero dei Nebrodi, crema di arachidi e pomodoro confit <i>Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily, peanuts cream and tomato confit</i>	30
Gamberi rossi di Sicilia crudi, come una pizza Margherita <i>Red prawns tartare, mozzarella cream, basil and tomato powder</i>	38
Uovo morbido, oro, tuberi e spuma di parmigiano reggiano <i>Poched egg, gold, tubers and Parmigiano Reggiano foam</i>	26
Zucca arrosto, crema di castagne e carote, fonduta al Castelmagno <i>Roasted pumpkin, chestnut and carrot cream, Castelmagno fondue</i>	24
Animelle di vitello dorate, cavolo nero e maionese di sarde in saor <i>Veal sweetbreads, black cabbage and sardine mayonnaise in saor</i>	30
Torchon di Lingua di vitello e foie gras con pan brioche e uva fragola <i>Torchon of veal tongue and foie gras with brioche bread and strawberry grapes</i>	38



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>	27
Bottoni farciti con genovese di agnello, brodo di funghi e violino di agnello <i>Buttons filled with lamb genovese, mushroom broth and lamb dry aged</i>	30
Cannellone aperto con ragout di piccione, il suo petto e salsa rubra <i>Cannelloni with pigeon ragout, pigeon breast and tomato rubra sauce</i>	28
Tagliolini trentasei tuorli con crudo e cotto di astice, gamberi rossi e mazzancolle <i>Tagliolini thirty-six egg yolks with raw and cooked lobster, red prawns and shrimp</i>	36
Risotto ai funghi porcini, polvere di funghi fermentati e capesanta alla plancia <i>Porcini mushroom risotto, fermented mushroom powder and grilled scallop</i>	28



Secondi di Mare

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato <i>Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	44
Morone scottato, crema di ceci, patate e ostriche Clos alla griglia <i>Seared morone, chickpea cream, potatoes and grilled Clos oysters</i>	40

Secondi di Terra

Diaframma di manzo, spuma di mais bianca e pastinaca <i>Beef entraña, white corn mousse and parsnips</i>	38
Costoletta di vitello alla milanese, con insalata Salanova croccante e citronette allo yuzu <i>Veal milanese style with crunchy Salanova salad and yuzu citronette</i>	42
Coniglio grigio di Carmagnola in tre servizi Wellington, gyoza alla piastra e friggietello al tonno di coniglio <i>Carmagnola gray rabbit in three variety Wellington, gyoza, friggietello filled with rabbit in tuna style</i>	44

