

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 30
*Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily,
peanuts cream and tomato confit*
- Gamberi rossi di Sicilia crudi, come una pizza Margherita 38
Red prawns tartare, mozzarella cream, basil and tomato powder
- Uovo morbido, oro, tuberi e spuma di parmigiano reggiano 26
Poched egg, gold, tubers and Parmigiano Reggiano foam
- Carciofo fondente ripieno di battuto di calamari
con tapioca al prezzemolo, latte e gin 28
Artichoke with beaten squid, tapioca with parsley milk and gin
- Animelle di vitello dorate, cavolo nero
e maionese di sarde in saor 30
Veal sweetbreads, black cabbage and sardine mayonnaise in saor



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 44
Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Pescato del giorno, cime di rapa in tre consistenze,
topinambur e polvere di tarallo 40
*Catch of the day, turnip greens in three consistencies,
Jerusalem artichoke and tarallo powder*

Secondi di Terra

Diaframma di manzo, spuma di mais bianca e pastinaca 38
Beef entraña, white corn mousse and parsnips

Costoletta di vitello alla milanese,
con insalata Salanova croccante e citronette allo yuzu 42
Veal milanese style with crunchy Salanova salad and yuzu citronette

Coniglio grigio di Carmagnola in tre servizi
Wellington, gyoza alla piastra e friggietello al tonno di coniglio 44
*Carmagnola gray rabbit in three variety
Wellington, gyoza, friggietello filled with rabbit in tuna style*

