

## 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 853/200.

Vi 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, salsa come un cocktail americano e baby lattuga <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
Carciofo fondente ripieno di battuto di calamari con tapioca al prezzemolo, latte e gin Vitae Castagner <i>Artichoke with beaten squid, tapioca with parsley milk and gin Vitae Castagner</i>	28
Animelle di vitello dorate, agretti saltati e crema di sarde in saor <i>Veal sweetbreads, salad crest and sardine mayonnaise in saor</i>	30



## 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
“Pollo al curry in un risotto” Risotto al Parmigiano Reggiano, curry e royal di pollo ficatum <i>Rise with Parmigiano Reggiano cheese, curry and chikee royal</i>	32



## 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*

Halibut al vapore, tartufo nero e salsa alla mugnaia 42  
*Steamed halibut, black truffle and meunière sauce*

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

