

**Menu L'Alchimia
120,00**

Percorso degustazione composta da cinque portate

Our set Menu

Tasting itinerary consisting of five courses

Il menù degustazione L'Alchimia è previsto per l'intero tavolo

Our tasting menus are highly recommended for the entire table

Abbinamento vini cinque calici 65,00

Wine pairing five glasses

2 piatti a scelta dal menù à la carte 75,00

2 courses of your choice from the à la carte menu 75.00

3 piatti a scelta dal menù à la carte 110,00

3 courses of your choice from the à la carte menu 110.00

I prezzi si intendono per persona, bevande escluse

Prices are per person, drinks not included

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 intolleranz



Menù L'Alchimia

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

Tortelli con Scimudin, erbe fresche, burro alle alghe e uovo marinato
Tortelli fresh pasta, stuffed with herbs and cheese, sea weed and marinated eggs

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato
Roasted turbot, mushrooms foam, foie gras and salted lemon

Scaramella di Angus fondendete,
con ketchup di peperone affumicato e baby mais
*Angus flank steak
with smoked red pepper ketchup and baby corn*

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*



Antipasti

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*

Carpaccio di scampi crudi, ananas al gin, frutto della passione e basilico
Raw shrimps carpaccio, gin marinated pineapple, passion fruit and basil

Uovo "Az. Agricola Gusci e Germogli" morbido con zucchine di San Remo,
spuma di Parmigiano Reggiano
*"Az. Agr. Gusci e Germogli" poched egg with zucchini from San Remo and his flowers,
Parmesan foam*

Primi Piatti

Risotto Milano – Langhe
Riso mantecato alla Milanese, tartare di Fassona e polvere di nocciole
Risotto Milanese Style with Fassona tartare and hazelnut powder

Tortelli con Scimudin, erbe fresche, burro alle alghe e uovo marinato
*Tortelli fresh pasta, stuffed with herbs and cheese, sea weed butter
and marinated eggs*

Tagliolini trentasei tuorli con crudo e cotto
di astice, gamberi rossi e mazzancolle
*Tagliolini thirty-six egg yolks with raw and cooked
lobster, red prawns and shrimp*

Spaghettoni di Gragnano Pastificio dei Campi,
aglio, olio, e peperoncino, con tartare di gamberi rossi di Sicilia crudi
Spaghettoni from Gragnano, garlic, oil and peppers, with raw red prawns tartare



Secondi di Mare

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato
Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Pescato del giorno con indivia alla brace, mango e 'nduja
Catch of the day with grilled endive, mango and spicy salami

Secondi di Terra

Agnello alla brace, ceviche di ciliegie e albicocche
Grilled lamb, cherries ceviche and apricot

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

Scaramella di Angus fondendete,
con ketchup di peperone affumicato e baby mais
*Angus flank steak with smoked red pepper ketchup
and baby corn*

