

**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 70,00

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

Bottoni ripieni di ribollita, crema di fagioli del Trasimeno,
miso e brodo di pane arrostito
*Bottoni pasta filled with ribollita soup, Trasimeno green bean cream,
miso and roasted bread broth*

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

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington
con ketchup di peperoni affumicati
Carmagnola gray rabbit in Wellington style with red bell pepper ketchup

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

La caprese in un kiwi

Kiwi in tre cotture al pomodoro, crema di mozzarella e basilico
Kiwi in Caprese style, with mozzarella cream and basil



Animelle di vitello con fichi e ricci di mare

Veal sweetbreads with figs and sea urchins

Carpaccio di scampi crudi come una pizza margherita

Raw shrimps carpaccio like a pizza margherita

Uovo "Az. Agricola Gusci e Germogli"

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



Primi Piatti

Risotto Milano 1775

Riso mantecato alla Milanese, royale di ossobuco, foie gras e tartufo nero
Risotto Milanese Style with marrowbone royale, foie gras and back truffle

Bottoni ripieni di ribollita, crema di fagiolini del Trasimeno,
miso e brodo di pane arrostito

Bottoni pasta filled with ribollita soup, Trasimeno green bean cream, miso and roasted bread broth



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

Spaghettono di Gragnano pastificio D'Aragona,
aglio, olio, e peperoncino, con avgotaraco il "caviale di muggine"
Spaghettono from Gragnano Pastificio dei Campi, garlic, oil, and chilli pepper, with avgotaraco the "mullet caviar"



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

Scamone di agnello alla brace, con funghi e prugne alla brace
Grilled lamb, grilled mushrooms and plums

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 Scottona Scaligera fondente,
patata soffice al limone e spinaci novelli
Scottona flank steak with soft potatoes and baby spinaches

