

Senza tempo Alchimia 95

I nostri piatti più iconici, che celebrano la storia di Alchimia in un percorso degustazione

Ricciola cruda, prosciutto Nero dei Nebrodi, crema di arachidi e wafer di pomodoro

Raw amberjack, Sicily Nebrodi's ham, peanuts cream and tomato wafer

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

Abbinamento vino 45

Wine pairing

I menù degustazione sono previsti per l'intero tavolo
Our tasting menus are highly recommended for the entire table



Evoluzione Alchimia 130

*Un percorso che racconta l'evoluzione nella cucina di Alchimia
attraverso piatti più innovativi*

La caprese in un kiwi

Kiwi, red peppers, celeriac crem and almond milk

Cappellacci, astice e limone nero, brodo di cotechino Marco D'Oggiono

Pasta stuffed with lobster and persian lemon, Cotechino Marco D'Oggiono broth

Anguilla fondente, torba, visciole e tenerumi con caviale di riso croccante

Soft eel fish, peat, visciole cherries and crunchy rice caviar

Agnello "Fratelli Varvara", costoletta, lombo, torcinelli e agretti

Grilled lamb "Fratelli Varvara", spare rib, sirloin, torcinelli and agretti

Tiramisù

Tiramisù

Abbinamento vino 70

Wine pairing

I menù degustazione sono previsti per l'intero tavolo
Our tasting menus are highly recommended for the entire table



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

Antipasti

Asparagi viola di Albenga alla Bismarck nel 2024

Albenga's purple asparagus, marinated eggs and parmesan cheese foam



Animelle di vitello dorate, anguria alla brace e moqueca di pesce

Veal sweetbreads with grilled watermelon and fish moqueca

Carpaccio di scampi crudi come una pizza alla diavola e fragole

Raw shrimps carpaccio like a diavola pizza and strawberries



Primi Piatti

Risotto Milano

Riso mantecato alla Milanese lumache di Cherasco e crumble al prezzemolo
Risotto Milanese Style with snails from Cherasco and parsley's crumble

Spaghetto tiepido "Pastificio D'Aragona", infuso alla barbabietola,
cacio e pepe, macco di piselli e fave

"Pastificio D'Aragona" spaghetti, beetroot, cacio cheese and pepper, macco beans



Pasta mista di Gragnano, crema di patate e alghe, cozze Mitilla
Gragnano mixed pasta, potatoes and seaweed cream, Mitilla mussels

Secondi di Mare

Anguilla fondente, torba, visciole e tenerumi con caviale di riso croccante
Soft eel fish, peat, visciole cherrys and crunchy rice caviar

Pescato del giorno, hummus di cannellini al miso bianco e telline
Catch of the day, cannellini bean hummus with miso and cockles

Secondi di Terra

Costoletta di vitello alla milanese,
con purè di patate al cedro candito
Veal milanese style with citron potatoes purè

Diaframma alla brace, insalata Salanova e cuore di carciofo al chimichurri
Grilled skirt steak, Salanova salad and chimichurri artichokes

