

## 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 croccante, spuma di funghi, foie gras e limone salato

*Crunchy 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*

Bottoni con genovese di quaglia, brodo amaro di pompelmo  
e uovo in un confetto al cocco  
*Bottoni pasta stuffed with quail genovese ragù bitter grapefruit broth  
and quail egg with candy*

Anguilla fondente, torba, visciole e tenerumi con caviale di riso croccante  
*Soft eel fish, peat, visciole cherrys 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*



Fantasia di pasta "Soldati", crema di patate e alghe, cozze Mitilla

*"Soldati" 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, crema di scapece  
e fiore di zucca al chimichurri

*Grilled skirt steak, Salanova salad, scapece cream and chimichurri courgette flower*

