



L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

 MICHELIN 2024

L'Alchimia Business Lunch 39€

Il menù comprende due piatti a scelta tra le proposte della settimana

The menù is composed in two plate by your choice by our weekly propose

Nel menù è incluso, coperto, acqua e caffè

Water, cover and coffee are included in the menù

Tartare di ricciola, puntarelle, dressing di senape e miele (3-4-7-10)

Tartar of amberjack, puntarelle chicory, mustard and honey dressing

Crema di zucca, semi croccanti, crema fredda di robiola (1-7)

Pumpkin cream, crunchy seeds, cold robiola cream

Tagliatelle all'uovo, ragù di agnello "Fratelli Varvara", aria di Parmigiano e polvere di peperone crusco (1-3-7)

Egg tagliatelle, lamb sauce "Fratelli Varvara", air of Parmesan and powder of Crusco red bell pepper

Bombetta di Maiale Pugliese farcita, pack choi alla brace (6-7)

Stuffed Pig Bowler, pack choi on the grill

Branzino, crema di cavolfiore e
salsa mugnaia al Blanc de Blancs (4-7-12)

Sea bass, cauliflower cream and mugnaia with Blanc de Blancs

Allergeni

Glutine 1, Crostacei 2, Uova 3, Pesce 4, Arachidi 5, Soia 6, Latte 7, Frutta a guscio 8, Sedano 9, Senape 10, Sesamo 11, Anidride solforosa 12, Lupini 13, Molluschi 14

Allergens

Gluten 1, Crustaceans 2, Eggs 3, Fish 4, Peanuts 5, Soy 6, Milk 7, Nuts 8, Celery 9, Mustard 10, Sesame 11, Sulphur dioxide 12, Lupins 13, Molluscs 14