

## Senza tempo Alchimia 100

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

Ricciola cruda, culatello Boschi Fratelli,  
crema di arachidi e wafer di pomodoro (1-4-5-8)  
*Raw amberjack, "Boschi Fratelli" culatello ham, peanuts cream and tomato wafer*

Rombo croccante, spuma di funghi, foie gras e limone salato (1-3-4-6-7)  
*Crunchy turbot, mushrooms foam, foie gras and salted lemon*

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington  
con ketchup di peperoni affumicati (1-3-7-9-10)  
*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 (3-7)  
*Sphere and mousse of caramelia chocolate and heart of exotic fruit, sweet guacamole avocado and coconut milk*

*Abbinamento vino 50*  
*Wine pairing*

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

### 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*



## **Evoluzione Alchimia 130**

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

La caprese in un kiwi (8)

*Kiwi, red peppers, celeriac crem and almond milk*

Bottoni con genovese di quaglia, brodo amaro di pompelmo  
e uovo in un confetto al cocco (1-3-7)

*Bottoni pasta stuffed with quail genovese ragù bitter grapefruit broth  
and quail egg with candy*

Anguilla fondente, torba, prugne, cavolo nero e caviale di riso croccante (1-4-6)

*Soft eel fish, peat, plums, black cabbage and crunchy rice caviar*

Agnello: scamone, lombo, torcinelli e spinaci novelli (9)

*Grilled lamb: rump, sirloin, torcinelli and baby spinaches*

Tiramisù (7-8)

*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*

**Tartufo bianco** *White truffle*

I piatti saranno serviti con quattro grammi di tartufo  
*The dishes will be served with four grams of truffle*

**+€6,50/g**  
+ €6,50/g

Uovo morbido con fonduta di castel magno e tartufo bianco pregiato (3-7)  
*Soft egg with Castel Magno fondue and fine white truffle*

Tagliolino 36 tuorli, burro di malga e tartufo bianco pregiato (1-3-7)  
*Tagliolino 36 yolks, alpine butter and fine white truffle*

**Antipasti**

La caprese in un kiwi (8)  
*Kiwi, red peppers, celeriac cream and almond milk*



Animelle di vitello dorate, spigarello alla brace e moqueca di pesce (4-7-9)  
*Veal sweetbreads with grilled broccoli and fish moqueca*

Carpaccio di gamberi crudi come una pizza alla diavola e fragole (1-2-7)  
*Raw red prawns carpaccio like a diavola pizza and strawberries*

Capasanta alla plancia, zabaione freddo e fichi (1-3-6-7-14)  
*Plancha scallops, cold zabaione cream and figs*



## Primi Piatti

Risotto Milano – Tigullio (1-2-7-8)

Riso mantecato allo zafferano, gamberi rosa crudi, basilico e crema di trofie e pinoli

*Risotto Milanese Style with raw pink prawns, basil, trofie and pine nuts cream*

Spaghetto tiepido "Pastificio D'Aragona", infuso alla barbabietola, cacio e pepe, macco di piselli e fave (1-7)

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



Fantasia di pasta "Soldati", crema di patate e alghe, cozze Mitilla (1-7-14)

*"Soldati" mixed pasta, potatoes and seaweed cream, Mitilla mussels*

## Secondi di Mare

Anguilla fondente, torba, prugne, cavolo nero e caviale di riso croccante (1-4-6)

*Soft eel fish, peat, plums, black cabbage and crunchy rice caviar*

Pescato del giorno, hummus di cannellini al miso bianco e telline (4-8-11-14)

*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 (1-3-7)

*Veal milanese style with citron potatoes purè*

Sottospalla di manzo piemontese alla brace, insalata Salanova, crema di scapece  
e fiore di zucca al chimichurri (3-7-9)

*Grilled piedmont iron flank steak, Salanova salad, scapece cream and chimichurri  
courgette flower*

