

Senza tempo Alchimia 95

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

Ricciola cruda, culatello Boschi Fratelli,
crema di arachidi (4-5-8)

Raw amberjack, "Boschi Fratelli" culatello ham, peanuts cream

Tagliolini in fondo al mare: salsa marinara, e ragù di scoglio (1-3-4)

Tagliolini pasta with seafood sauce, tomatoes and basil

Rombo poché, spuma di funghi, foie gras e limone salato (1-3-4-6-7)

Soft turbot, mushrooms foam, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington

con salsa rubra e polvere di peperone crusco (1-3-7-9-10)

Carmagnola gray rabbit in Wellington style, rubra sauce and crusco pepper powder

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 55

Wine pairing

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo
Our tasting menu is 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



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

+€8/g
+ €8/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

Uovo "Az. Agr. Gusci e Germogli" con
spuma di parmigiano reggiano e zucca (3-7)
Egg "Az. Agr. Gusci e Germogli", parmigiano foam and pumpkin



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 Margherita (1-2-7)
Raw red prawns carpaccio like a Margherita pizza

Capasanta scottata, vellutata di ceci, rosmarino (4)
Grilled scallops, chickpeas cream, rosemary

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 aglio, olio e peperoncino +10
con caviale "Cru Riserva Speciale Amur Kaluga" (1-4-7)
Spaghetti pasta garlic, oil and spicy pepper with caviar "Cru Riserva Speciale Amur Kaluga"

Fantasia di pasta "Soldati", crema di patate e alghe, cozze Mitilla (1-7-14)
"Soldati" mixed pasta, potatoes and seaweed cream, Mitilla mussels

Bottoni in brodo di pollo ripieni di fichi, cipolla rossa e pollo ficatum (1-3-7)
Bottom pasta in a chicken broth filled with figs, red onion and ficatum chicken



Secondi di Mare

Rombo poché, spuma di funghi, foie gras e limone salato (3-4-6-7)
Soft turbot, mushrooms foam, foie gras and salted lemon

Anguilla fondente, torba, prugne, cavolo nero e caviale di riso croccante (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*

