

Senza tempo L'Alchimia 115

I piatti più iconici che celebrano la storia de L'Alchimia
in un percorso degustazione
*Our iconic dishes to celebrate
The history of Alchimia in a tasting journey*

Capesante* scottate con crema di arachidi e culatello "Boschi Fratelli" (5,7,8)
Burnt scallops with peanuts cream and "Boschi Fratelli" culatello ham*

Tajarin 36 tuorli con astice e pomodorino giallo (1,2,3)
Tajarin homemade pasta with lobster and yellow cherry tomatoes

Rombo pochè, spuma di funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9)
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*

Sbarco lunare: sfera e mousse al cioccolato caramelia con cuore di frutti esotici,
guacamole dolce di avocado e latte di cocco (3)
*Sphere and mousse of caramelia chocolate with exotic fruit heart,
sweet avocado guacamole and coconut milk*

Abbinamento vino tre calici 40

Wine pairing three glasses

Abbinamento vino cinque calici 55

Wine pairing five glasses

Il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo
Our tasting menu is highly recommended for the entire table



Dal mare

Carpaccio di gamberi viola*, basilico di Prà e pinoli tostati al sale (4,14) <i>Raw purple shrimps* carpaccio, Prà basil and toasted salted pine nuts</i>	30
Battuto di scampi* con burrata e limone candito (4,7,14) <i>Raw langoustine* carpaccio with burrata cheese and candy lemon</i>	30
Salmone marinato al gin con yogurt greco e olio all'aneto (4,7,12) <i>Salmon marinated in gin with Greek yogurt and dill oil</i>	26
Tartare di pescato del giorno con olio agli agrumi e tartufo nero (4) <i>Catch of the day tartare with citrus oil and black truffle</i>	34
I crudi di mare: degustazione dei nostri crudi di pesce e crostacei* (1,2,3,4) <i>Tasting of our raw fish and shellfish* selection</i>	46

Antipasti

Insalata russa alla barbabietola, tonno sott'olio fatto in casa e gamberi* (3,4,9,10) <i>Olivier salad with beetroot, homemade pickled tuna and shrimps*</i>	24
Pappa al pomodoro tiepida, Avgotaraco "caviaie di muggine" (1,4) <i>"Pappa al pomodoro" with fish roe</i>	24
Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco e polvere di rosmarino (9) <i>Grilled artichoke with cannellini beans cream and rosemary powder</i>	22 
Focaccia semi integrale con stracciatella "Stella di Cecca" e pesto alla genovese (1,8,7) <i>Our focaccia semi-wholegrain flour with "Stella di Cecca" stracciatella cheese and basil pesto</i>	18 



Primi Piatti

Risotto Milano – Tokyo	28
Risotto alla milanese con anguilla fondente e salsa teriyaki (4,6,7,9) <i>Saffron risotto, with soft eel and teriyaki sauce</i>	
Tajarin 36 tuorli con astice e pomodorino giallo (1,2,3) <i>Tajarin homemade pasta with lobster and yellow cherry tomatoes</i>	33
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con tartare di gamberi* (1,4,7) <i>Spaghetti pasta, garlic, oil and spicy pepper with raw prawns*</i>	39
Tubetti di Gragnano con caciucco di pesce bianco e finocchietto selvatico (1,4,7) <i>"Tubetti" Gragnano's pasta with caciucco white fish soup and baby fennel</i>	30
Bottoni di bitto e grano saraceno con tartufo nero estivo (1,3,7) <i>Bottoni pasta with bitto cheese and buckwheat, black summer truffle</i>	28 

Secondi di Terra

Cotoletta Milano – Parigi (1,3,7) Prosciutto cotto al fieno e Comté con soffice di patate e limone <i>Milan – Paris veal cotoletta</i> <i>Hay-baked ham and Comté cheese with mashed potatoes</i>	32
Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington con salsa rubra e polvere di peperone crusco (1,3,7,9,10) <i>Carmagnola gray rabbit in Wellington style,</i> <i>rubra sauce and crusco pepper powder</i>	36
Tartare di fassona con tuorlo alla milanese (1,3) <i>Fassona tartare with milanese style yolk</i>	28



Secondi di Mare

Polpo alla brace, coriandoli di verdure fresche di stagione e polvere di erbe alla provenzale (1,4,14) <i>Braised octopus, seasonal fresh vegetables cous cous and herbal powder</i>	32
Rombo poché, funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9) <i>Soft turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	35
Pescato del giorno arrosto con spinaci novelli e noci pecan (4,8) <i>Catch of the day, baby spinach and nuts</i>	32
Baccalà fondente, spuma di patate e uova di salmone (3,4) <i>Soft codfish, potatoes foam and salmon roe</i>	34

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

**I prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti per sicurezza alimentare come previsto dal regolamento CE 853/2004. Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.*

**Fish products administered raw are killed for food safety as required by the regulation EC 853/2004.*

Own production culled for food safety/product culled at origin.

