

Percorsi Degustazione

• Senza tempo L'Alchimia 120 •

I piatti più iconici che celebrano la storia de L'Alchimia in un percorso degustazione

Capesante scottate, crema di arachidi e culatello (5,8,14)

Seared scallops with peanut cream and culatello

Tajarin 36 tuorli, ragù di astice e pomodorino giallo (1,2,3,9)

36-yolk tajarin, lobster ragù and yellow cherry tomato

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

Poached turbot, mushroom foam, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington (1,3,7,9,10)

Carmagnola grey rabbit Wellington style

Sbarco lunare: mousse al cioccolato caramelia e frutti esotici (3)

Moon landing: Caramelia chocolate mousse and exotic fruit

Abbinamento vino tre calici 40

Wine pairing three glasses 40

Abbinamento vino cinque calici 55

Wine paring five glasses 55



• **L'Alchimia e il Mare 80** •

Il mare in tavola: essenziale, raffinato, sorprendente

Gamberi rosa, giardiniera di frutti di bosco (2)

Pink shrimp with pickled berry

Tartare di salmone con avocado (4)

Salmon tartare with avocado

La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9)

Our pastina with chickpeas, prawns and rosemary

Cappuccio di polpo: spuma di patate e polvere di caffè (7,14)

Octopus 'cappuccino': potato foam and coffee powder

Gelato al Malaga (7,12)

Malaga ice cream

Abbinamento vino 45

Wine pairing 45



À La Carte

• Dal mare: crudi e marinati •

Carpaccio di gambero rosso*, burrata e limone candito (2,7)	28
<i>Raw red prawns* carpaccio, burrata cheese and candy lemon</i>	
Battuto di scampi* con foie gras e finger lime (2)	30
<i>Chopped langoustine* with foie gras and finger lime</i>	
Carpaccio di gambero rosa*, giardiniera di frutti di bosco (2)	26
<i>Pink shrimp* carpaccio, pickled berry</i>	
Tartare di salmone* e avocado (4)	24
<i>Salmon* tartare and avocado</i>	
Carpaccio di spigola*, omaggio a Robuchon (4)	33
<i>Sea bass* carpaccio, homage to Robuchon</i>	
Ceviche di pesce ruvetto* al cocco (4,6)	30
<i>Ruvetto fish* ceviche with coconut</i>	

• Antipasti •

Insalata russa alla barbabietola con ventresca di tonno (3,4,9,10)	24
<i>Beetroot Oliver salad with tuna belly</i>	
Tartare di fassona alla Piemontese 100 gr. Servita al tavolo (1,3)	20
<i>Fassona tartare, Piedmont style 100 gr. Served at the table</i>	
Capesante scottate, crema di arachidi e culatello (5,8,14)	30
<i>Seared scallops with peanut cream and culatello</i>	
Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1)	22
<i>Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream</i>	



• Primi Piatti •

Risotto Milano – Tokyo (4,6,7,9)	28
Risotto alla Milanese con anguilla e salsa teriyaki <i>Milanese saffron risotto with eel and teriyaki sauce</i>	
Tajarin 36 tuorli con ragù di astice e pomodorino giallo (1,2,3,9)	33
<i>36-yolk tamarin pasta with lobster ragù and yellow cherry tomato</i>	
Spaghetti al burro di Normandia con gambero rosso* crudo (1,2,7)	33
<i>Spaghetti pasta with Normandy butter and raw red prawns</i>	
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9)	24
<i>Vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary</i>	
Ravioli alla carbonara e tartufo nero (1,3,7)	24
<i>Ravioli pasta stuffed with carbonara and black truffle</i>	

• Secondi di Terra •

Cotoletta Milano – Parigi (1,3,7)	34
Vitello con prosciutto cotto al fieno e Comté con patate e limone <i>Veal with cooked ham and Comté cheese with potatoes and lemon</i>	
Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington (1,3,7,9,10)	36
<i>Carmagnola grey rabbit, Wellington style</i>	
Guancia di manzo brasata con crema di carote al curry (9)	30
<i>Braised beef cheek with carrot and curry cream</i>	



• **Secondi di Mare** •

Polpo alla brace con patate e chimichurri (14)	30
<i>Grilled octopus with potatoes and chimichurri</i>	
Rombo poché con funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9)	35
<i>Poached turbot with mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	
Spigola con salsa mugnaia al Franciacorta (4,12)	35
<i>Sole meunière sautéed with Franciacorta</i>	
Baccalà fondente con spuma di patate e uova di salmone (4,7)	34
<i>Silky cod with potato foam and salmon roe</i>	

• **Contorni** •

Spinaci alla Rossini, pinoli tostati e uvetta (8)	8
<i>Rossini-style spinach, toasted pine nuts and raisins</i>	
Misticanza	6
<i>Mixed salad</i>	
Caponata di verdure (9)	8
<i>Vegetable caponata</i>	
Crema di carote al curry	6
<i>Carrots cream with curry</i>	

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)

***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.

