

• Senza tempo L'Alchimia 120 •

Ventresca di merluzzo nero, crema di arachidi e crudo di Parma (5,8,14)
Black cod belly with peanut cream and Parma raw ham

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, mushrooms, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington e salsa rubra (1,3,7,9,10)
Carmagnola grey rabbit Wellington style and rubra sauce

Sbarco lunare: mousse al cioccolato caramelia e frutti esotici (3)
Moon landing: Caramelia chocolate mousse and exotic fruit

• L'Alchimia e il Mare 80 •

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

À La Carte

• Dal mare: crudi e marinati – Raw and marinated from the sea 🍷 •

Carpaccio di gambero rosso*, burrata e limone candito (2,7) 28
Raw red prawns carpaccio, burrata cheese and candy lemon*

Tartare di gambero rosa*, giardiniera di frutti di bosco (2) 26
Pink shrimp tartare, pickled berry*

Tartare di salmone* e avocado (4) 24
Salmon tartare and avocado*

Carpaccio di spigola*, omaggio a Robuchon (4) 33
Sea bass carpaccio, homage to Robuchon*



• Antipasti – Starters •

Insalata russa alla barbabietola con ventresca di tonno (3,4,9,10) <i>Beetroot Oliver salad with tuna belly</i>	20	
Ventresca di merluzzo nero, crema di arachidi e crudo di Parma (5,8,14) <i>Black cod belly with peanut cream and Parma raw ham</i>	30	
Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1) <i>Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream</i>	22	✓
Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,4,9) <i>Classic veal tuna style with caper powder and veal jus</i>	25	
Prosciutto di Angus affumicato con verdure croccanti (9,12) all'aceto di Champagne <i>Smoked Angus ham with crunchy vegetables in Champagne vinegar</i>	23	
Tartare di fassona alla Piemontese 100 gr. Servita al tavolo (1,3) <i>Fassona tartare, Piedmont style 100 gr: served at the table</i>	20	

• Primi Piatti – Firsts Courses •

Risotto Milano – Tokyo (4,6,7,9) Risotto alla Milanese con anguilla e salsa teriyaki <i>Milanese saffron risotto with eel and teriyaki sauce</i>	28	
Tajarin 36 tuorli con ragù di astice e pomodorino giallo (1,2,3,9) <i>36-yolk tajarin pasta with lobster ragù and yellow cherry tomato</i>	35	
Spaghetti al burro di Normandia con Avgotaraco, bottarga di muggine(1,2,7) <i>Spaghetti pasta with Normandy butter and Avogaraco</i>	30	
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9) <i>Our vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary</i>	24	
Ravioli del plin al nero di seppia ripieni di caciucco e funghi (1,2,3,4,14) <i>Black squid ink ravioli pasta filled with caciucco and mushrooms</i>	27	
Minestrone di verdure e cavolo nero con brodo di Parmigiano Reggiano (1,3,7) <i>Italian vegetable soup with Parmigiano Reggiano broth</i>	22	✓



• Secondi di Terra – Land 🐾 •

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) con salsa rubra	36
<i>Carmagnola grey rabbit, Wellington style and rubra sauce</i>	
Guancia di manzo brasata con giardiniera di verdure (9)	30
<i>Braised beef cheek with carrot and vegetable giardiniera</i>	

• Secondi di Mare – Sea 🐠 •

Polpo alla brace con patate e granella di pistacchi (8,14)	30
<i>Grilled octopus with potatoes and pistachios powder</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>	
Orata alla mugnaia (4,12)	35
<i>Seabream with meunière sauce</i>	
Baccalà fondente con spuma di patate e uova di salmone (4,7)	30
<i>Silky cod with potatoes foam and salmon roe</i>	

• Contorni • 🌿

Spinaci al burro di montagna (7)	6
<i>Spinach butter</i>	
Misticanza	6
<i>Mixed salad</i>	
Caponata di melanzane (9)	6
<i>Eggplants caponata</i>	
Giardiniera di verdure (9)	6
<i>Vegetable giardiniera</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)

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)

