

• Senza tempo L'Alchimia 95 •

Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1)
Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream

Riso al salto con ragù di ossobuco cremoso e gremolada (7)
"Riso al salto" with creamy marrowbone ragù and gremolada

Baccalà in olio cottura con spuma di patate e uova di salmone (4,7)
Silky cod with potatoes foam and salmon roe

Pancia di maialino fondente con pak choi brasato (9)
Soft suckling pig belly with roasted pak choi

Il classico tiramisù de L'Alchimia (3,7)
Tiramisù L'Alchimia

• Lo special da condividere – Special to share 40 •

Servito al carrello in sala, minimo due persone - Served at the table, minimum two people

Pollo Scudellaro (4,7,9)
Petto con salsa suprema e cavolo novello
Cosce come una Caesar Salad e bietola
Scudellaro chicken (4,7,9)
Breast with suprema sauce and baby cabbage
Chicken legs like a Caesar Salad

Abbinamento consigliato con - Wine pairing suggested
Etna rosso Pianodario 2021 Selezione L'Alchimia, Tasca D'Almerita
20

À La Carte

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

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

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)	20	
<i>Beetroot Oliver salad with tuna belly</i>		
Terrina di fegatini di pollo con pan brioche e cipolla rossa di Tropea (1,7,12)	20	
<i>Chicken liver paté with sweet bread and Tropea red onion</i>		
Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1)	22	✓
<i>Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream</i>		
Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,4,9)	25	
<i>Classic veal tuna style with caper powder and veal jus</i>		
Prosciutto di Angus affumicato con verdure croccanti (9,12)	23	
all'aceto di Champagne		
<i>Smoked Angus ham with crunchy vegetables in Champagne vinegar</i>		
Battuta di vitello al coltello alla piemontese Servita al tavolo (1,3)	22	
<i>Veal tartare, Piedmont style 100 gr: served at the table</i>		
Sfoglia al burro con radicchio tardivo, gorgonzola e noci (1,3,7,8)	23	✓
<i>Butter puff pastry with late radicchio, gorgonzola and walnuts</i>		

• Primi Piatti – First Courses •

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 salsiccia di Bra e riduzione al Nebbiolo (1,3,12)	30	
<i>36-yolk tajarin pasta with Bra sausage and gremolada</i>		
Riso al salto con ragù di ossobuco cremoso e gremolada (7)	30	
<i>“Riso al salto” with creamy marrowbon ragù and gremolada</i>		
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9)	24	
<i>Our vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary</i>		
Ravioli del plin alle tre carni (1,3,7,9)	28	
<i>Traditional plin ravioli filled with roasted meat</i>		
Vellutata di topinambur con nocciola gentile (7,11)	20	✓
<i>Creamy jerusalem artichoke with Piedmontese hazelnut</i>		



• Secondi di Terra – Land 🐾 •

La classica costoletta di vitello alla Milanese al burro chiarificato (1,3,7) 36
Veal milanese style with butter

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington (1,3,7,9,10) 36
con salsa rubra
Carmagnola grey rabbit, Wellington style and rubra sauce

Pancia di maialino fondente con cavolo novello (9) 30
Soft sucking pig belly with roasted pak choi

• Secondi di Mare – Sea 🐠 •

Polpo alla brace con patate e granella di pistacchi (8,14) 30
Grilled octopus with potatoes and pistachios powder

Rombo poché con funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9) 35
Poached turbot with mushrooms, foie gras and salted lemon

Filetto di branzino alla pizzaiola (1,4) 35
Pizza style sea bass

Baccalà fondente con spuma di patate e uova di salmone (4,7) 30
Silky cod with potatoes foam and salmon roe

• Selezione di Formaggi “Livio cheese” 20 •

Cheese selection 20

• Contorni – Sides •

Spinaci al burro di montagna (7) 6
Spinach butter

Misticanza 6
Mixed salad

Caponata di melanzane (9) 6
Eggplants caponata

Carciofo arrostito con olio alle erbe (9) 6
Vegetable giardiniera

Purè di patate all'olio Muraglia extra vergine di oliva 8
Mashed potatoes purè with extra vergin olive oil

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)

