

• 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

Pollo Scudellaro farcito con fichi secchi, tartufo nero, salsiccia di Bra e crema di carote al curry
Scudellaro's chicken stuffed with Bra's Sausage, black truffle, dry aged figs and carrots cream with curry

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

À La Carte

• Antipasti – Starters •

• 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*

Insalata russa alla barbabietola con ventresca di tonno (3,4,10) 20
Beetroot Oliver salad with tuna belly

Lingotto di fegatini con tartufo nero, pan brioches e composta di fragoline di bosco in agro (1,3,7,12) 22
Chicken liver paté with black truffle, brioche bread and agro baby strawberries

Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1) 22 ✓
Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream

Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,4) 25
Classic veal tuna style with caper powder and veal jus

Prosciutto di Angus affumicato con verdure croccanti (12) 23
all'aceto di Champagne
Smoked Angus ham with crunchy vegetables in Champagne vinegar



Battuta di vitello al coltello alla piemontese Servita al tavolo (1,3) <i>Veal tartare, Piedmont style 100 gr: served at the table</i>	22
Uovo in gabbia con crema di latte al Parmigiano 30 mesi, tartufo nero e pane croccante (1,3,7) <i>Poached egg with Parmigiano milky cream 30 months, black truffle and crunchy bread</i>	24 ✓
Sfoglia al burro con radicchio tardivo, gorgonzola e noci (1,3,7,8) <i>Butter puff pastry with late radicchio, gorgonzola and walnuts</i>	23 ✓
• Primi Piatti – Firts Courses •	
Risotto Milano – Cortina (7) Risotto alla Milanese con lombo di capriolo e fondo alle erbe di montagna <i>Milanese saffron risotto with roe deer loin</i>	28
Tajarin 36 tuorli con salsiccia di Bra e riduzione al Nebbiolo (1,3,12) <i>36-yolk tajarin pasta with Bra sausage and gremolada</i>	30
Riso al salto con ragù di ossobuco cremoso e gremolada (7) <i>“Riso al salto” with creamy marrowbon ragù and gremolada</i>	30
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2) <i>Our vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary</i>	24
Chicche di patate affumicate, pesto al basilico e rossetti olio e limone (1,4,8) <i>Smoked potatoes gnocchi, basil pesto, whitebait fish oil and lemon</i>	24
Ravioli del plin alle tre carni (1,3,7) <i>Traditional plin ravioli filled with roasted meat</i>	28 ✓
Vellutata di topinambur con nocciola gentile (8) <i>Creamy jerusalem artichoke with Piedmontese hazelnut</i>	20



• **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

Pollo Scudellaro farcito con fichi secchi, tartufo nero, salsiccia di Bra e crema di carote al curry 32
Scudellaro's chicken stuffed with Bra's Sausage, black truffle and carrots cream with curry

• **Secondi di Mare – Sea** 🐟 •

Carpaccio di spigola*, olio EVO “Muraglia”, limone, pepe rosa e burrata Stella di Cecca (4,7) 32
Sea bass carpaccio, oil, lemon and Stella di Cecca's burrata cheese*

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 (7), Carciofi alla romana, caponata di verdure 8
Spinach butter, Roman style artichoke, vegetables caponata

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)

