

• Senza tempo L'Alchimia 75 •

Carpaccio di tonno rosso, pesto di basilico alla ligure e olive taggiasche (4)

Red tuna carpaccio, Ligurian basil and olives

Riso al salto cacio e pepe con zucchine trombetta alla scapece (7)

"Riso al salto" cacio cheese and pepper with scapece style courgette

Asparagi bianchi e verdi, spuma di Granda Padano Riserva 30 mesi e uovo marinato (7)

White and green asparagus, 30 months Grana Padano Riserva foam, marinated egg

Pollo Scudellaro farcito con tartufo nero, fichi secchi e salsiccia di Bra, crema di carote al curry


Scudellaro's chicken stuffed with Bra's sausage, black truffle, dry aged fig, carrots cream with curry

Il classico Tiramisù de L'Alchimia (3,8)

L'Alchimia traditional Tiramisù

À La Carte

• Antipasti – Starters •

Asparagi bianchi e verdi, spuma di Grana Padano Riserva 30 mesi e uovo marinato	24	
<i>White and green asparagus, Grana Padano 30 months foam and marinated egg</i>		
Insalata russa alla barbabietola con ventresca di tonno (3,4,10)	20	
<i>Beetroot Oliver salad with tuna belly</i>		
Battuto di gambero rosa* con giardiniera di frutti di bosco (2)	26	
<i>Pink shrimp tartare and pickled berry</i>		
Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,4)	25	
<i>Classic veal tuna style with caper powder and veal jus</i>		
Tartare di Fassona al coltello alla piemontese servita al tavolo (1,3)	24	
<i>Veal tartare Piedmont style, served at the table</i>		
Prosciutto di Angus affumicato al ciliegio con pesto di pomodori disidratati (12)	20	
<i>Smoked Angus ham with dry tomatoes pesto</i>		
Lingotto di fegatini con tartufo nero, pan brioches e composta di fragoline di bosco in agro (1,3,7,12)	22	
<i>Chicken liver terrine with black truffle, brioche bread and Agro baby strawberries</i>		
Terrina alle tre carni con foie gras, pasta brisée e fichi caramellati (1,3,8)	20	
<i>Three meat pate with foie gras, shortcrust pastry and caramelized figs</i>		



• Primi Piatti – First Courses •

Riso al salto con cacio, pepe e zucchine trombetta alla scapece (7) <i>“Riso al salto” with cacio cheese, pepper with scapece style courgette</i>	30	✓
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2) <i>Our vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary</i>	24	
Gnocchi di patate affumicate, pesto al basilico di Pra con capesante scottate (1,4,8) <i>Smoked potatoes gnocchi, basil pesto and grilled scallops</i>	24	
Tajarin della tradizione con vongole, bottarga e limone (1,4) <i>Traditional tajarin pasta with clams, mullet roe and lemon</i>	32	
Risotto Milano – Langhe (7,8) Risotto alla Milanese con tartare di Fassona e nocciole <i>Milanese saffron risotto with Fassona beef tartare and hazelnut</i>	28	
Ravioli del plin ai tre arrostiti (1,3,7) <i>Plin ravioli filled with roasted meat</i>	28	

• Secondi di Terra – Land  •

La classica costoletta di vitellone alla Milanese (1,3,7) <i>The classic veal costoletta Milanese style</i>	36
Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington (1,3,7,10) con salsa rubra <i>Carmagnola grey rabbit, Wellington style and rubra sauce</i>	36
Pollo Scudellaro farcito con salsiccia di Bra, fichi e crema di carote al curry <i>Scudellaro's chicken stuffed with Bra's sausage, black truffle and carrots cream with curry</i>	32



• **Secondi di Mare – Sea**  •

Carpaccio di spigola* , olio EVO “Frantoio Muraglia”, limone, pepe rosa e burrata Stella di Cecca (4,7)	32
<i>Sea bass carpaccio, oil, lemon and burrata cheese</i>	
Rombo con funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7)	35
<i>Turbot with mushrooms, foie gras and salted lemon</i>	
Filetto di ombrina alla pizzaiola: Pomodoro arrosto, basilico, origano e polvere di pane (1,4)	35
<i>Pizza style croaker: roasted tomato, basil, oregano and bread powder</i>	
Baccalà in olio cottura con spuma di patate e uova di salmone (4,7)	30
<i>Silky cod with potatoes foam and salmon roe</i>	

• **Selezione di Formaggi “Livio cheese” – Cheese Selection** • 20

Caciocavallo di Jersey – Caseificio Stella di Cecca (Altamura, Puglia)

Canestrato di capra e pecora – Caseificio Stella di Cecca (Altamura, Puglia)

Casu Achinu – Caseificio Brau Farm (Orotelli, Sardegna)

**Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese 24 Mesi –
Caseificio Santa Rita (Serramazzoni, Emilia Romagna)**

• **Contorni** •

Spinaci al burro di montagna (7)	8
<i>Spinach butter</i>	
Insalata di piselli e taccole saltate	8
<i>Peas and snow peas salad</i>	
Purè di patate mantecato (7)	10
<i>Mashed potatoes purè</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)



L'ALCHIMIA

RISTORANTE & LOUNGE BAR

