

• 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

Tajarin della tradizione con vongole, bottarga e limone (1,4)

"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 fichi secchi e salsiccia di Bra, crema di carote al curry


Scudellaro's chicken stuffed with Bra's sausage, 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>		
Gazpacho di pomodoro con burrata Stella di Cecca e mandorle (7,8)	18	
<i>Tomatoes gazpacho with Stella di Cecca's burrata and almond</i>		
Tiepido di mare con limone e pomodorini (4)	25	
<i>Sea warm salad with prawns, squid and octopus</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>	24	✓
Paccheri 1.61 con gamberi, stracciatella di Bufala e nduja (1,2) <i>1.61 paccheri pasta with prawns, stracciatella cheese and nduja</i>	25	
Gnocchi di patate, pesto al basilico di Pra’ con canestrelli scottate (1,4,8) <i>Smoked potatoes gnocchi, basil pesto and grilled queen 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, and carrots cream with curry</i>	32



• **Secondi di Mare – Sea**  •

Carpaccio di spigola* , olio EVO “Frantoio Muraglia”, limone, pepe rosa e erba cipollina (4)	32
<i>Sea bass carpaccio, oil, lemon and chive</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>	
Sogliola alla mugnaia e spugnole (4,7)	32
<i>Sole in Mugnaia style with spugnole mushrooms</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)

