L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

Percorso Degustazione

• Senza tempo L'Alchimia 75 •

Ricciola cruda con pomodoro confit, kiwi e salicornia (4)
Raw amberjack with tomato confit, kiwi and sea asparagus (4)

Passatelli alle vongole con cedro e dragoncello (1,3,7,12,14)
Passatelli pasta with clams, citron and tarragon (1,3,7,12,14)

Uovo morbido in purgatorio: spuma di pomodoro arrostito e parmigiano croccante (1,3,7)
Poached egg with roasted tomato foam and crunchy parmesan (1,3,7)

Pollo Scudellaro farcito salsiccia di Bra e fichi freschi arrostiti (8,12)
Scudellaro's chicken stuffed with Bra's Sausage, and roasted fresh figs (8,12)

Il classico tiramisù de L'Alchimia (1,3,7)
Tiramisù L'Alchimia (1,3,7)

Abbinamento vino tre calici 30

Abbinamento vino cinque calici 45

• Selezione di vini consigliati per il menù Senza Tempo •

Franciacorta Nature Rosè, Berlucchi	**70**
Verdicchio di Matelica Riserva 2021, Villa Collepere	**60**
Pinot nero Totmà, Tenuta Mara	**50**

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

À La Carte

• Antipasti •

Uovo morbido in purgatorio: spuma di pomodoro arrostito e parmigiano croccante (1,3,7) 18
Poached egg with roasted tomato foam and crunchy parmesan (1,3,7)

Carpaccio di pomodoro Cuore di Bue, primo sale "Stella Dicecca" fichi e origano fresco (7) 18
Tomatoes carpaccio with primo sale cheese, figs and oregano

Ricciola cruda con pomodoro confit, kiwi e salicornia (4) 24
Raw amberjack with tomato confit, kiwi and sea asparagus

Tiepido di mare alla brace con zuppetta di cozze alla tarantina e limone (2,14) 25
Roasted sea warm salad with "*Taranto style*" mussel soup and lemon

Piadina sfogliata con cocktail di gamberi, insalata riccia e avocado (1,2,3,6,12) 20
Flatbread with shrimp cocktail and avocado

Assaggi di Piemonte in condivisione 22
A taste of Piedmont to share

Insalata russa con ventresca di tonno (3,4,10)
Oliver salad with tuna belly
Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,4)
Classic veal tuna style with caper powder and veal jus
Tartare di Fassona al coltello alla piemontese (10)
Fassona veal tartare Piedmont style

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

• Primi Piatti •

Passatelli con vongole, cedro e dragoncello (1,3,7,12,14) 28
Passatelli pasta with clams, citron and tarragon

Gnocchi con scampi, limone e zenzero (1,2,3,12) 28
Gnocchi with langoustine, lemon and ginger

Risotto Milano – Langhe (7,8) 25
Risotto alla Milanese con tartare di Fassona e nocciole
Risotto Milano – Langhe
Milanese saffron risotto with Fassona beef tartare and hazelnut

Ravioli del plin ai tre arrosti (1,3,7) 25
Plin ravioli filled with roasted meat

Spaghettino all'acqua di pomodoro (1) 18
con pomodoro arrosto e basilico
"Spaghettino" pasta with tomato water extract,
cherry and roasted tomatoes with basil

• Secondi di Terra •

La classica costoletta di vitellone alla Milanese (1,3,7) 40
The classic veal costoletta Milanese style

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington 32
con salsa rubra (1,3,7,10)
Carmagnola grey rabbit, Wellington style and rubra sauce

Cordon bleau con Pollo Ficatum, formaggio Dobbiaco fialente e prosciutto
cotto selezione "Marco d'Oggiono" (1,3,7,12) 30
Cordon bleau with Ficatum chicken, stringy Dobbiaco cheese and "Marco d'Oggiono" selection ham

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

• Secondi di Mare •

Carpaccio di spigola*, olio EVO "Frantoio Muraglia", limone, e erba cipollina (4) **28**
Sea bass* carpaccio with oil, lemon and chives

Pescato del giorno alla brace con melanzana perlina (4,6,11) **30**
Roasted "*fish of the day*" with Eastern style vegetables

Rombo croccante con cicoria alle nocciole e salsa olandese (3,4,6,7,8,12) **30**
Crispy turbot with hazelnut, chicory and Hollandaise sauce

Sogliola alla mugnaia, funghi e olio alle erbe (4,7) **35**
Sole Meunière with mushrooms and herbs oil

• Contorni •

Misticanza di insalata e germogli
Eastern style mixed salad and sprouts **8**
Spinacci all'olio extravergine di oliva
Buttered spinach **8**
Purè di patate mantecato (7)
Mashed potatoes pureè **10**
Patate novelle al forno
Homemade roasted potatoes **8**

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)
***I prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti per sicurezza alimentare come previsto dal regolamento CE 853/2004. Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.**