L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

Percorso Degustazione

• Senza tempo L'Alchimia 75 •

Tracina crudo con pomodoro confit, kiwi e salicornia (4)
Raw weever fish with tomato confit, kiwi and sea asparagus

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

Uovo morbido con spuma di zucca e parmigiano croccante (1,3,7)
Poached egg with pumpkin foam and crunchy parmesan

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

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

À La Carte

• Antipasti •

Uovo morbido con spuma di zucca e parmigiano croccante (1,3,7) **Poached egg with roasted tomato foam and crunchy parmesan**	**18**
Carpaccio di pomodoro Cuore di Bue, primo sale "Stella Dicecca" fichi e origano fresco (7) **Tomatoes carpaccio with primo sale cheese, figs and oregano**	**18**
Tracina cruda con pomodoro confit, kiwi e salicornia (4) **Raw weever fish with tomato confit, kiwi and sea asparagus**	**24**

Carpaccio di gambero rosa di Mazara con maionese alle arachidi e funghi finferli all'aceto di champagne (2,5,12) **25**
Mazara pink prawn carpaccio with pickled chanterelle mushrooms and peanut mayonnaise

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

• 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

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

• 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 con salsa rubra (1,3,7,10) **32**
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) **35**
Cordon bleau with Ficatum chicken, stringy Dobbiaco cheese and "Marco d'Oggiono" selection ham

• Secondi di Mare •

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

Seppia alla brace con cacio, pepe e limone (1,7,14) **30**
Grilled cuttlefish with cacio cheese, black pepper and lemon

• Contorni •

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