L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

Percorso Degustazione

• Senza tempo L'Alchimia 75 •

I piatti classici si uniscono a quelli innovative, per celebrare la storia de L'Alchimia in un percorso degustazione

Tracina cruda con mandorle, kiwi e salicornia (4,8)
Raw weever fish with almond, kiwi and sea asparagus

Agnolotti cacio e pepe, con uva di mare (1,3,7,14)
Ravioli agnolotti with cacio and pepe cream and sea grapes

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

Pollo Scudellaro farcito con Salsiccia di Bra, castagne e foie gras (12)
Scudellaro's chicken stuffed with Bra's Sausage, foie gras and chestnut

Tiramisù de L'Alchimia (3)

À La Carte

• Antipasti •

Uovo morbido con spuma di zucca e parmigiano croccante (3,7) 18
Poached egg with pumpkin foam and crunchy parmesan

Carciofo alla brace, crema di carciofo al mosto d'uva e crumble alla menta (1) 18
Grilled artichoke, artichoke cream with grapes must and mint crumble

Tracina cruda con mandorle, kiwi e salicornia (4,8) 24
Raw weever fish with almond, kiwi and sea asparagus

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

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

Tris di antipasti piemontesi 24
A taste of Piedmont starters
Insalata russa con ventrasca di tonno (3,4,10)
Oliver salad with tuna belly
Vitello tonnato con polvere di capperi e fondo di manzo (3,4)
Classic veal tuna style with capers powder and veal jus
Battuta di fassona al coltello (10)
Fassona veal tartare Piedmont style

• Primi Piatti •

Passatelli in brodo di gallina al lemongrass (1,3) 25
Passatelli pasta with hen broth and lemongrass

Pasta e Fagioli
***Tubetti "Fior di semola De Cecco" con fagiolini del Trasimeno e Taleggio DOP* (1,7)** 22
Tubetti "Fior di semola De Cecco" with Trasimeno beans and Taleggio cheese

Risotto Milano – Parigi (7,8) 25
Risotto alla Milanese con foie gras e salsa all'acetosella
Milanese saffron risotto with foie gras and sorrel sauce

Tagliolini del Monferrato fatti in casa al ragù di cortile (1,3,7) 24
Homemade Monferrato tagliolini with poultry ragù

Spaghetto "Fior di semola De Cecco", aglio, olio, peperoncino e ragù di seppia (1) 18
"Fior di semola De Cecco" spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper and cuttlefish ragù

L'ALCHIMIA
RISTORANTE & LOUNGE BAR

Un viaggio tra tradizione e creatività

• Secondi di Terra •

La classica costoletta di vitellone alla Milanese con insalatina di rucola e pomodorini (1,3,7) **40**
The classic veal costoletta Milanese style and rucola salad with cherry tomatoes

Wellington di coniglio alla ligure (1,3,7,10) **34**
Wellington of rabbit "Ligurian style"

Cordon bleu con Pollo ruspante, Asiago filante e prosciutto cotto selezione "Marco D'Oggiono" (1,3,7) **32**
Cordon bleu with free-range chicken, Asiago cheese and "Marco D'Oggiono" cooked ham

• Secondi di Mare •

Pescato del giorno con zuppetta di vongole alla mediterranea (4,14) **30**
Catch of the day with clam soup Mediterranean style

Seppie alla brace con limone, carote e salsa cacio e pepe (1,7,14) **30**
Grilled cuttlefish with cacio cheese, black pepper, lemon and buttery carrot

• Formaggio •

Il formai del mut con composta di fichi (7) **18**
"Formai del Mut" with figs marmelade

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.**