

Menù L'Alchimia 120

Wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo Nero dei Nebrodi, crema di
arachidi e pomodoro confit

Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily, peanuts cream and tomato confit

Omaggio a Peppe Zullo: Bottoni di borragine alla parmigiana,
vichyssoise e limone nero Persiano

*Tribute to Peppe Zullo: Borage buttons parmigiana style, vichyssoise and Persian
black lemon*

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato

Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington, scarola brasata
e ketchup di peperoni rossi affumicato

*Carmagnola gray rabbit wellington style
with red bell pepper ketchup and escarole salad*

Luna: sfera e mousse al cioccolato caramelia con cuore di frutti esotici,
guacamole dolce di avocado e latte di cocco

*Sphere and mousse of caramelia chocolate and heart of exotic fruit, sweet
guacamole avocado and coconut milk*

Abbinamento vini cinque calici 65

Wine pairing five glasses

*Il menù degustazione L'Alchimia è previsto per l'intero tavolo
Our tasting menus are highly recommended for the entire table*

Prezzi in € ed iva inclusa

In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/200.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze



Antipasti

Wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo Nero dei Nebrodi,
crema di arachidi e pomodoro confit 30
*Wafer raw amberjack, raw ham from Sicily,
peanuts cream and tomato confit*

Carpaccio di scampi crudi,
ananas marinato al gin, frutto della passione e basilico 38
Raw shrimps carpaccio, gin marinated pineapple, passion fruit and basil

Uovo "Az. Agricola Gusci e Germogli" morbido con zucchine di San Remo e
i suoi fiori, spuma di Parmigiano Reggiano 24
*"Az. Agr. Gusci e Germogli" poched egg with zucchini from San Remo and his flowers,
Parmesan foam*

Tarte Tatin ai tre pomodori, caramello all'aceto di pomodoro e
mazzancolle di Chioggia alla brace 38
*Tarte Tatin with three tomatoes, caramel with tomato's vinegar and
grilled prawns from Chioggia*

Capesante scottate, tartare di cavallo,
giardiniera di finferli e mayo ai ricci di mare 34
Seared scallops, horse tartare, chanterelle mushrooms and sea urchins maionese



Primi Piatti

- Risotto Milano – Langhe
Riso mantecato alla Milanese, tartare di Fassona e polvere di nocciole 27
Risotto Milanese Style with Fassona tartare and hazelnut powder
- Omaggio a Peppe Zullo: Bottoni di borragine alla parmigiana,
vichyssoise e limone nero Persiano 30
Tribute to Peppe Zullo: Borage buttons parmigiana style, vichyssoise and Persian black lemon
- Tagliolini trentasei tuorli con crudo e cotto
di astice, gamberi rossi e mazzancolle 36
Tagliolini thirty-six egg yolks with raw and cooked lobster, red prawns and shrimp
- Spaghettoni di Gragnano Pastificio dei Campi,
aglio, olio, e peperoncino, con tartare di gamberi rossi di Sicilia crudi 38
Spaghettoni from Gragnano, garlic, oil and peppers, with raw red prawns tartare



Secondi di Mare

Rombo arrosto, spuma di funghi, foie gras e limone salato 44
Roasted turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon

Pescato del giorno con indivia alla brace, mango e 'nduja 38
Catch of the day with grilled endive, mango and spicy salami

Sogliola alla mugnaia, spinaci novelli e uova salmone 42
Sole meunière sauce, baby spinach and salmon eggs

Secondi di Terra

Scaramella di Angus cotta nell'argilla,
senape antica e verdure baby spadellate al burro 46
*Angus flank steak cooked in clay
with old mustard and baby vegetables sautéed in butter*

Costoletta di vitello alla milanese,
con insalata Salanova croccante e citronette allo yuzu 42
Veal milanese style with crunchy Salanova salad and yuzu citronette

Coniglio grigio di Carmagnola in tre servizi 44
Wellington, gyoza alla piastra e friggietto al tonno di coniglio
*Carmagnola gray rabbit in three variety
Wellington, gyoza, friggietto filled with rabbit in tuna style*

