

Menù Degustazione

Tasting Menu

Menù Classico

60

Classic Menu

Percorso fra le portate rappresentative del ristorante, piatti confortevoli e di gusto che rispecchiano l'idea della nostra cucina

A Menu that explores the signature dishes of the restaurant, our pleasant and tasteful way of cooking.

Menù l'Alchimia

80

L'Alchimia Menu

Viaggio nell'estro dello chef, tra piatti sperimentali che esprimono l'identità culinaria e creativa dell'Alchimia.

A journey into the artistry of the chef, experimental dishes that express the creative culinary identity of l'Alchimia.

Il nostro percorso degustazione trae ispirazione proprio dall'Alchimia, cioè la trasformazione delle materie prime nel loro massimo rispetto, secondo una cucina tradizionale e contemporanea allo stesso tempo.

Questo menu cambia costantemente e si compone di diverse portate create a mano libera dal nostro Chef Davide Puleio.

Il menu verrà studiato e composto in base alle vostre preferenze di gusto ed eventuali allergie ed intolleranze.

Our tasting journey is directly inspired by the Alchemy, that is the most respectful transformation of raw materials, according to a cuisine traditional and in the same time contemporary.

This menu is in constant change and consists of different courses, created by our Chef Davide Puleio.

Your menu will be thought and composed according to your tasting preferences, needs, and allergies or intollerances.

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 853/2004



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

Antipasti

Trancio di baccalà al vapore, acqua di pomodoro e crema di melanzana arrostita
Steamed cod fish, tomato water and roasted cream eggplant **19**

Spinaci novelli, uovo poché, spuma al parmigiano reggiano e guancialetto croccante di Amatrice DOP
Spinach, poached egg, parmigiano reggiano foam and crispy bacon **14**

Finti straccetti di “manzo”, peperoni e crema di rucola
Bell pepper, rocket salad cream and parmigiano reggiano **15**

Lingua di vitello, miele e senape, bernese tiepida e asparagi verdi
Veal tongue, honey and mustard, bernese sauce and green asparagus **16**

Crudo di Mare in movimento:
33

Ostriche Gillardeau

Gambero rosso di Mazara con foglie di capperi e bisque

Scampo con limone fermentato

Seppia cacio e pepe

Oysters Gillardeau

Red Mazara prawns with capers and bisque

Langoustine with fermented lemon

Cuttlefish with cacio cheese and black pepper



Primi Piatti

Spaghettone cacio e pepe con cozze e borraggine <i>Spaghettone cacio e pepe with mussels and borage</i>	16
Ravioli di Parmigiano Reggiano, foie gras, pera e brodo di manzo speziato <i>Ravioli pasta stuffed with Parmesan cheese, foie gras, pear and spiced beef broth</i>	17
Risotto Milano – Roma <i>Risotto Milanese Style with Oxtail Vaccinara</i>	19
Eliche di Gragnano con 'nduja e gamberi rossi di Mazara <i>Eliche pasta with spicy salami and red Mazara prawns</i>	17



Secondi Piatti di Mare

Triglia alla pizzaiola <i>Red mullet pizzaiola style</i>	23
Rombo arrosto, radici e funghi cardoncelli <i>Roasted Turbot, roots and mushrooms</i>	29
Orata con piselli, taccole e salsa blanquette <i>Sea Bream with peas, snow peas and blanquette sauce</i>	23

Secondi Piatti di Terra

Petto di faraona arrostito con bieta e crema di mele alla senape <i>Guinea fowl, apple cream with mustard and chard</i>	24
Controfiletto di manzo, indivia brasata e timo <i>Beef entrecote, braised endive and time</i>	27
Costoletta di vitello alla milanese, purea di patate e insalata di pomodoro camone <i>Veal milanese style, camone tomato and mashed potatoes</i>	30

