

Percorsi Degustazione

• Senza tempo L'Alchimia 120 •

I piatti più iconici che celebrano la storia de L'Alchimia in un percorso degustazione

Capesante scottate, crema di arachidi e crudo di Parma (5,8,14)

Tajarin 36 tuorli, ragù di astice e pomodorino giallo (1,2,3,9)

Rombo pochè, funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9)

Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington e salsa rubra (1,3,7,9,10)

Sbarco lunare: mousse al cioccolato caramelia e frutti esotici (3)

Abbinamento vino tre calici 40

Abbinamento vino cinque calici 55

• L'Alchimia e il Mare 80 •

Il mare in tavola: essenziale, raffinato, sorprendente

Gamberi rosa, giardiniera di frutti di bosco (2)

Tartare di salmone con avocado (4)

La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9)

Cappuccio di polpo: spuma di patate e polvere di caffè (7,14)

Gelato al Malaga (7,12)

Abbinamento vino 45



À La Carte

• Dal mare: crudi e marinati •

Carpaccio di gambero rosso*, burrata e limone candito (2,7)	28
<i>Un incontro tra cremosità e freschezza</i>	
Tartare di gambero rosa*, giardiniera di frutti di bosco (2)	26
<i>Dolcezza e vivacità fruttata</i>	
Tartare di salmone* e avocado (4)	24
<i>Un classico intramontabile</i>	
Carpaccio di spigola*, omaggio a Robuchon (4)	33
<i>Omaggio alla grande cucina francese ringraziando il nostro amico Mimmo</i>	

• Antipasti •

Insalata russa alla barbabietola con ventresca di tonno (3,4,9,10)	20
<i>Un classico rivisitato con carattere</i>	
Capesante scottate, crema di arachidi e crudo di Parma (5,8,14)	30
<i>L'eleganza del mare incontra nobiltà della terra</i>	
Carciofo ripieno alla brace, crema di cannellini al miso bianco (1)	22 
<i>Un gioco tra amaro, dolce e affumicato</i>	
Il classico vitello tonnato con polvere di capperi e jus di vitello (3,9)	25
<i>Elegante equilibrio tra tradizione e finezza contemporanea</i>	
Prosciutto di Angus affumicato con verdure croccanti (9,12)	23
all'aceto di Champagne	
<i>L'incontro tra la forza della brace e la freschezza dello Champagne</i>	
Tartare di fassona alla Piemontese 100 gr. Servita al tavolo (1,3)	20
<i>Crudo di pura eccellenza</i>	



• Primi Piatti •

Risotto Milano – Tokyo (4,6,7,9)	28
Risotto alla Milanese con anguilla e salsa teriyaki <i>Zafferano e Anguilla in un ponte tra due mondi</i>	
Tajarin 36 tuorli con ragù di astice e pomodorino giallo (1,2,3,9)	35
<i>La pasta piemontese incontra l'eleganza marina</i>	
Spaghetti al burro di Normandia con gambero rosso* crudo (1,2,7)	30
<i>Semplicità che diventa lusso</i>	
La nostra pastina con ceci, gamberi e rosmarino (1,2,9)	24
<i>Un piatto che scalda e sorprende</i>	
Ravioli del plin al nero di seppia ripieni di caciucco e funghi (1,2,3,4,14)	27
<i>Un viaggio tra mare e terra in un solo boccone</i>	
Ravioli alla carbonara e crumble di zucca (1,3,7)	23
<i>Un classico in versione vegetale</i>	

• Secondi di Terra •

Cotoletta Milano – Parigi (1,3,7)	34
Vitello con prosciutto cotto al fieno e Comtè con patate e limone <i>Un classico milanese che dialoga con la Francia</i>	
Coniglio grigio di Carmagnola alla Wellington (1,3,7,9,10)	36
con salsa rubra <i>Tradizione piemontese rivisitata con stile</i>	
Guancia di manzo brasata con giardiniera di verdure (9)	30
<i>Un abbraccio speziato e avvolgente</i>	



• Secondi di Mare •

Polpo alla brace con patate e granella di pistacchi (14)	30
<i>Il profumo della brace che abbraccia il mare</i>	
Rombo poché con funghi, foie gras e limone salato (3,4,6,7,9)	35
<i>Un piatto di elegante complessità</i>	
Orata alla mugnaia (4,12)	35
<i>Tutta l'eleganza del mare</i>	
Baccalà fondente con spuma di patate e uova di salmone (4,7)	30
<i>Un gioco di consistenze e sapori</i>	

• Contorni •

Spinaci al burro di montagna (7)	6
Misticanza	6
Caponata di melanzane (9)	6
Giardiniera di verdure (9)	6

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.



Tasting Menus

• Senza Tempo L'Alchimia 120 •

Our most iconic dishes celebrating L'Alchimia's story in a tasting menu

Seared scallops with peanut cream and Parma raw ham (5,8,14)

36-yolk tajarin, lobster ragù and yellow cherry tomato (1,2,3,9)

Poached turbot, mushrooms, foie gras and salted lemon (3,4,6,7,9)

Carmagnola grey rabbit Wellington style and rubra sauce (1,3,7,9,10)

Moon landing: Caramelia chocolate mousse and exotic fruit (3)

Wine pairing three glasses 40

Wine pairing five glasses 55

• L'Alchimia and the Sea 80 •

The sea on the table: essential, refined, surprising

Pink shrimp with pickled berry (2)

Salmon tartare with avocado (4)

Our pastina with chickpeas, prawns and rosemary (1,2,9)

Octopus 'cappuccino': potato foam and coffee powder (7,14)

Malaga ice cream (7,12)

Wine pairing 45



À La Carte

• From the sea: raw and marinated •

Raw red prawns* carpaccio, burrata cheese and candy lemon (2,7) 28
A meeting of creaminess and freshness

Pink shrimp* tartare, pickled berry (2) 26
Sweetness and fruity vibrancy

Salmon* tartare and avocado (4) 24
A timeless classic

Sea bass* carpaccio, homage to Robuchon (4) 33
A tribute to great French cuisine and our friend Mimmo

• Starters •

Beetroot Oliver salad with tuna belly (3,4,9,10) 20
A classic revisited with character

Seared scallops with peanut cream and Parma raw ham (5,8,14) 30
Elegance of the sea meet the nobility of the wild

Charcoal-roasted stuffed artichoke, beans and white miso cream (1) 22 
A play of bitter, sweet and smoky notes

Classic veal tuna style with caper powder and veal jus (3,9) 25
An elegant balance between tradition and contemporary finesse

Smoked Angus ham with crunchy vegetables (9,12) 23
in Champagne vinegar
The dialogue between the strength of the grill and the freshness of Champagne

Fassona tartare, Piedmont style 100 gr (1,3) 20
Served at the table
Raw beef, pure excellence



• First Courses •

Risotto Milano – Tokyo (4,6,7,9)	28
Milanese saffron risotto with eel and teriyaki sauce	
<i>Saffron and eel as a bridge between two worlds</i>	
36-yolk tajarin pasta with lobster ragù and yellow cherry tomato (1,2,3,4,9)	35
<i>Piedmontese pasta meets maritime elegance</i>	
Spaghetti pasta with Normandy butter and raw red prawns (1,2,7)	30
<i>Simplicity turned into luxury</i>	
Our vegetable cous cous with chickpeas, shrimps and rosemary (1,2,9)	24
<i>A dish that warms and surprises</i>	
Black squid ink ravioli pasta filled with (1,2,3,4,13,14) caciucco and mushrooms	27
<i>A journey from the wild to the sea in a bite</i>	
Carbonara Ravioli with pumpkin crumble (1,3,7)	23
<i>A classic in a vegetarian version</i>	

• Main Courses — Land 🍖 •

Cotoletta Milan – Paris (1,3,7)	34
Veal with cooked ham and Comté cheese with potatoes and lemon	
<i>A Milanese classic in dialogue with France</i>	
Carmagnola grey rabbit, Wellington style and rubra sauce (1,3,7,9,10)	36
<i>Piedmontese tradition revisited with style</i>	
Braised beef cheek with carrot and vegetable giardiniera (9)	30
<i>A spicy, enveloping embrace</i>	



• Main Courses — Sea •

Grilled octopus with potatoes and pistachios powder (14)	30
<i>The scent of the grill embracing the sea</i>	
Poached turbot with mushrooms, foie gras and salted lemon (3,4,6,7,9)	35
<i>A dish of elegant complexity</i>	
Seabream with meunière sauce (4,12)	35
<i>Timeless simplicity</i>	
Silky cod with potatoes foam and salmon roe (4,7)	30
<i>A play of textures and flavors</i>	

• Sides •

Spinach butter (7)	6
Mixed salad	6
Eggplants caponata (9)	6
Vegetable giardiniera (9)	6

Allergens

Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5)

Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10)

Sesame (11), Sulphur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)

*Fish products served raw are blast chilled for food safety as required by EC Regulation 853/2004.

In-house products blast chilled for food safety / product blast chilled at origin.

