

Menu Alkìmia



Carne E Pesce

AGNELLO IN DUE COTTURE

Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT SATEN

Frutti Di Mare / Seafood

PESCATO DEL GIORNO

Foss Marai

PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

Carta Delle Bollicine

METODO CLASSICO BRUT

Bollicine 0,75 L

ALTA LANGA DOCG

Dessert

TORTA AL LIMONE

SELEZIONE DI FORMAGGI

Primi

TAJARIN AGLI ASPARAGI E RICOTTA SALATA

TAJARIN AI 30 TUORLI, BARBABIETOLA, CREMA TOPINAMBURE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

TORTELLI DI GALLINA BIANCA DI SALUZZO CON IL SUO BRODO

RAVIOLI AI TRE ARROSTI E FONDO BRUNO

GNOCCHETTI DI MONTAGNA AL RASCHERA

GNOCCHETTI DI BORRAGINE CON GUANCE DI BACCALÀ

RAVIOLI AI TRE ARROSTI GLASSATI AL FONDO BRUNO

BOTTONI DI MELANZANE ALLA BRACE E TALEGGIO

CARNAROLI, PARMIGIANO 36 MESI E SALSA DOMI-ALACE

ORECCHIETTE CON EMULSIONE DI CIME DI RAPA E ALICI

RISOTTO MANTECATO ALLO ZAFFERANO DELLE NOSTRE VALLI

GNOCCHI DI PATATE CON GORGONZOLA, PERE ABATE E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

SPAGHETTO BENEDETTO CAVALIERI MANTECATO ALLA BISQUE CON VONGOLE VORACI

RAVIOLI DEL PLIN GLASSATI AL FONDO BRUNO

Antipasti

UOVO 65° CON MELANZANA ALLA BRACE E TALEGGIO

CARPACCIO DI RICCIOLA CON VERDURINE IN CARPIONE

LINGUA SCOTTATA CON BAGNETTO VERDE E PAN BRIOCHE

TARTE TATIN DI ZUCCHINE CON CIPOLLE CARAMellate E BLU DI VISO

CRUDA DI FASSONA E BOTTARGA DI GALLINA

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

MAIALINO DI SEGOVIA ARROSTO CON FILETTO ALLA BRACE

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE E SALSA TRADEVO

FARAONA ALLA BRACE CON CHIPS DI CARCIOFO

TRIGLIA ALLA BRACE CON BIETE E TTO ALLO SPINACINO CON ANIMELLE

Menu Alkìmia



LUMACHE ALLO CHAMPAGNE CON
SPUMA DI RAFANO E PREZZEMOLO

CAPPUCCINO DI SEPIE

CRUDITÈ DI GAMBERO ROSSO, CUORE
DI CICORIA

TAPAS DI FASSONA CON SALSA AL
TUORLO

Dolci

FIOR DI LATTE ALLA CAMOMILLA

TARTE AU CHOCOLAT CON GELATO
ALLA CREMA

SPUMA DI TIRAMISÙ CON GRANITA AL
CAFFÈ

TEXTURE AL CIOCCOLATO DOMORI

PARFAIT DI MELA AMBROSIA

BOOM, CREMA PASTICCERA E
CHANTILLY

LEMON TART E FIOR DI LATTE

MELA ALLA BRACE E SALSA GRAND
MARNIER

MERINGHE CON CUORE AL
BERGAMOTTO E GELATO ALLA CREMA

ZABAIONE AL MARSALA CON PASTE DI
MELIGA

ESSENZA D'ARANCIA

CROCCANTE AL CIOCCOLATO CON
CUORE AL TORRONCINO

TARTELLETTA AL PISTACCHIO E
CARMELLO AL CIOCCOLATO

LAGO GHIACCIATO "MELA ALL'ANICE
STELLATO, GELATO ALLA CANNELLA E
CRUMBLE AL MAIS"

Secondi Piatti

SCAMONE IN CROSTA DI GRISSINI E
SALSA ALLO ZENZERO

COSTOLA DI FASSONA COTTA A BASSA
TEMPERATURA E SALSA DIGIONE

TARTE TATIN AI PORRI CON CIPOLLA
CAMELLATA E TOMA DI VISO

SOTTOFILETTO DI FASSONA ALLA
BRACE

SCAMONE IN CROSTA DI GRISSINI E
SALSA BERNESE

FASSONA ALLA ROYALE E PATATE
RATTES

LOMBETTO DI ANGUS ALLA BRACE

SCAMONE IN CROSTA DI RUBATA E
SALSA BERNESE

ANATRA COTTA A BASSA
TEMPERATURA E ARANCIA CONFIT

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE

CODA DI VITELLO BRASATA CON
MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA ALLO
ZENZERO

SOTTOFILETTO DI CERVO ALLA BRACE
CON SALSA AL PORTO E AGRETTI

SCAMONE IN CROSTA DI GRISSINI CON
TONDA GENTILE E SALSA BERNESE

FARAONA ALLA BRACE CON FOIE GRAS
E TARTUFO NERO

TARTE TATIN DI CARCIOFI MAMMOLE E
FONDUTA AL RASCHERA

Bollicine

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

CHAMPAGNE BRUT AOC "LE VINTAGE"
2012

EXTRA BRUT 1ER CUVÉE

BLANC DE NOIRS 1ER CRU

ALTA LANGA DOCG ROSÉ

METODO CLASSICO BRUT "PINOT NOIR"

"CUVÉE DEI FRATI"

FRANCIACORTA BRUT S.A

FRANCIACORTA BRUT S.A MAGNUM

Menu Alkìmia



FRANCIACORTA DOSAGE ZERO

FRANCIACORTA "DOPPIO ERREDI"

FRANCIACORTA ROSÉ

CUVÉE DE LIMOUX "CARTE BLANCHE"

CUVÉE DE LIMOUX "CARTE ROSÈ"

CHAMPAGNE BRUT LE BLACK LABEL

"ESPRIT NATURE BRUT"

Alkìmia

Via Del Seminario, 28, Saluzzo,
Italy, SALUZZO

Orari di apertura:

Lunedì 17:30-00:00

Mercoledì 17:30-00:00

Giovedì 17:30-00:00

Venerdì 17:30-00:00

Sabato 11:30-15:30

Domenica 11:30-15:30

Fatto con [Piatti](#)

