



ALCHIMIA

CUCINA & VINO

L'Apericena con Alchimia

- Tris (Olive Bella di Cerignola, Taralli Home Made, Focaccelle) 1. 9€
- Le Focaccelle Calde 1. 4€
- Carpaccio di Gambero Rosso Erbette e Lime 2,*. 12€
- Panzanella & Stracciatella. 1,7. 9€
- Crudità di Verdure. 5€
- Carpaccio di Manzo, Giardiniera e Misticanza. 9€
- Prosciutto Crudo San Daniele 24 mesi. 9€
- Caciocavallo alla Griglia. 7. 9€
- Frittatina di Pasta. 1,7. 6€
- Verdurine in Tempura 1. 5€

I Calici del Giorno sono in Lavagna...



ALCHIMIA

CUCINA & VINO

MENÙ

Questo Menù è un Percorso di Degustazione a Mano Libera.
Vi Guiderà Attraverso un “Sentiero” di Profumi e Sapori,
Frutto di una Costante Ricerca nel Nostro Territorio.
La Nostra è un’Arte Effimera, Composta da Pochi Elementi,
che vi Lascerà un Segno Indelebile.

Il Personale di Sala si Prenderà Cura degli Abbinamenti
Cibo-Vino al Fine di Rendere la Vostra Esperienza
Enogastronomica un'ALCHIMIA.

CONDIVISIONE MARE

Cotto

- Tentacolo di Polpo, Pane e Pomodoro Semi-dry. *,1,14 12€
- Mazzancolla Crunchy al Grano Arso. *1,2. 9€
- Seppia alla Brace, Erbette
Cremoso di Patate & Limone. * 14. 9€
- Crochè di Baccalà, Aneto & Papaccelle. 1,2,4. 9€

Crudo

- Aria di Mare, Nudo & Crudo. *,2,4,14. 18€/12pz
- Ostriche “La Nostra Selezione” Special n3. 14 3€/pz
- Ostriche “Gillardeau” Special n3. 14 4,5€/pz
- Gamberi Rossi, Gamberi Viola, Scampi. *, 2. 9€/etto
- I Carpacci o le Tartar dal Pescato Fresco. *,2,4. 12€/etto

CONDIVISIONE TERRA

- Fagottino di Canestrato Croccante, Fichi & Mandorle. 1,7,8. 10€
- Bon Bon di Melanzane, Provola & Guanciale 1,3,8,7. 8€
- Parmigiana Croccante Datterino Giallo & Stracciatella. 1,7. 9€

PRIMI PLATTI

- Tonnarello Cozze, Cacio e Pepe. 1,7,14. 12€
- Gnocchetto Crostacei & Crema di Ricotta * 1,2,7. 12€
- Ruote Pазze Benedetto Cavalieri, Datterino, Scampi e Basilico. 1,2. 12€
- Pacchero Cremoso di Datterino Giallo, Guanciale e Stracciatella. 1,7. 12€
- Orecchiette di G. Arso ai Tre Pomodori e Cacioricotta.1,7. 10€

SECONDI PLATTI

- Pescato Fresco del Giorno. 4. 5,5€/etto
- Trancio di Pescato con Verdure Croccanti. 4. 12€
- Fritto di Paranza. *1,2,4,8. 18€
- Polpo alla Griglia. *,14. 18€
- Filetto di Manzo CBT 200g 20€
- Entrecôte CBT alle Erbe. 250g 15€

Contorni

- Verdure di Stagione Ripassate. 5€
- Insalatina Mista 5€
- Patate Croccanti 5€

PRE-DESSERT

- Platò Nostra Selezione Formaggi. 7 12€
- Composta di Frutta di Stagione. 3€
- Sorbetto Home-Made. 7 2,5€

DESSERT

- Cremoso ai Tre Cioccolati. 3,7. 5€
- Il Tiramisù di Alchimia. 1,3,7. 5€
- CheeseCake Caramello Salato e Crumble di Mandorle. 1,3,7,8. 5€
- Coppa Gelato 1,7,8. 5€

BEVANDE

- Acqua Naturale/Frizzante 75cc 1,5€
- Calice di Vino Bianco/Rosato/Rosso 5€
- Bevande Analcoliche in Vetro 3€
- Coperto 2€