ALCHIMIA

PIZZA & FRITTI CONCEPT

Concept

La Terra
Ogni ingrediente è figlio della Madre Terra; preziosi frutti che selezioniamo e raccogliamo: grano, sale, olive, pomodori e tutti i derivati dalla lavorazione.

L'Acqua
Indispensabile alla vita, l'Acqua è il collante primordiale tra farina, sale, olio e lievito. È qui che l'arte nasce e prende il nome di impasto.

L'Aria
Fonte di vita e morte, l'Aria genera, alimenta e consuma gli ingredienti, donando loro un sapore di libertà, un sapore di verace territorialità.

Il Fuoco
Dalla sua scoperta, l'uomo non l'ha mai più abbandonato. Sapientemente addomesticato, il Fuoco esprime appieno l'ardore della vita.

Il nostro concetto prende vita da questi quattro elementi fondamentali, e la fusione di essi genera la nostra **Pizza**.
Non è magia, è pura **Alchimia**.

ALCHIMIA

PIZZA & FRITTI CONCEPT

Indice

Friggitoria/antipasti

Pizze classiche/rivisitate

Pizze gourmet dell'alchimista

Pizze in pala

Beverage

Dolci

Legenda alchemica

(Friggitoria)

Chips — € 3.5

Crocche classico — € 2
patata gialla, fior di latte, parmigiano stagionato 24 mesi, sale, pepe

Crocche Viola — € 2.5
patate viola, provola di Agerola, parmigiano stagionato 24 mesi, fonduta di provolone del monaco, sale, pepe

Mac & Cheese — € 5
cellentani, formula mac & cheese, pulled porl cbt, sale, pepe, noce moscata, paprika affumicata

Frittatina Alchimia — € 3.5
bucatini, besciamella, guanciale, cavolo cappuccio viola, fior di latte, provola di Agerola, parmigiano stagionato 24 mesi, fonduta di parmigiano, polvere di finger lime nero, sale, pepe

Frittatina classica — € 3
bucatini, besciamella, sedano, carote, cipolle, piselli, macinato di Chianina, parmigiano stagionato 24 mesi, fior di latte, provola di Agerola, ragù napoletano, pesto di basilico, sale, pepe, noce moscata.

Paccheri ripieni — € 4 (4pz)
paccheri trafilati a bronzo, ripieni di ricotta e salame su letto di ragù napoletano o genovese, cacio ricotta Cilentano

Pulled Pop
pop di pulled pork CBT, cheddar

€ 5 (3pz)

Burrata pistacchiosa
burrata campana, pistacchio di Bronte, mortadella

€ 4

Tris di montanarine:
~ ragù napoletano, mozzarellina di bufala e basilico cristallizzato
~ crema di pistacchio, mortadella, stracciata di bufala campana
zeste di limone, granella di pistacchio
~ genovese e cacio ricotta Cilentano

€ 10

Montanara classica
ragù napoletano, mozzarellina di bufala e basilico cristallizzato

€ 3

Montanara pistacchiosa
crema di pistacchio, mortadella, stracciata di bufala campana,
zeste di limone, granella di pistacchio

€ 4

Montanara dell'Alchimista
genovese, cacio ricotta Cilentano

€ 4

≈Pizze≈

Pizze Tradizionali

Margherita **€ 5**
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio EVO

Marinara **€ 5**
pomodoro San Marzano DOP, aglio nero, origano, basilico, olio EVO

Napoletana **€ 6**
pomodoro San Marzano DOP, filetti di alici, olive taggiasche,
capperi di pantelleria, basilico, aglio nero, olio EVO

Cosacca **€ 5**
pomodoro San Marzano DOP, pecorino romano DOP,
parmigiano stagionato 24 mesi, basilico, olio EVO

Diavola **€ 6**
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, spianata calabra, basilico, olio EVO

Amalfi **€ 7**
fior di latte, provola di Agerola, (in uscita) zeste di limone,
scaglie di parmiggiano, pepe, basilico, olio EVO

Classiche Rivisitate

Capricciosa — € 8
pomodoro San Marzano, fior di latte, champignone, (in uscita) prosciutto cotto, carciofi grigliati sott'olio, polvere di olive, basilico, olio EVO

Margherita 2.0 — € 8
scottata di pomodorini, (in uscita) stracciata di bufala campana, pesto di basilico, olio EVO, basilico cristallizzato

Margherita con Bufala — € 8
Pomodoro San Marzano DOP, bufala, basilico, olio EVO

Margherita Gialla — € 9
vellutata di pomodorini gialli, (in uscita) ciliegine di bufala, scaglie di parmigiano stagionato 24 mesi, pepe, basilico, olio evo

Broccoli e Salsiccia — € 8
doppia consistenza di broccoli, provola di Agerola, salsiccia campana, basilico, olio EVO

Quattro Formaggi — € 9
fonduta di provolone del Monaco, fior di latte, blue di pecora, caciocavallo irpino, (in uscita) crosta di parmiggiano, zeste di limone, confettura di zenzero e limone, basilico, olio EVO.

≈Pizze≈

Pizze Gourmet dell'Alchimista

Sale* — € 10
capperi, fior di latte, provola, olive taggiasche, (in uscita) crudo di scarola riccia, alici, pomodorini rossi semydry

Terra* — € 11
crema di zucchine, fior di latte, (in uscita) prosciutto cotto, burrata, chips di zucchine, terra di olive nere, basilico, olio EVO

Fuoco* — € 10
Crema di patate viola, pancetta, fior di latte, (in uscita) chips di patate viola, fonduta di parmigiano, basilico, olio EVO

Acqua* — € 10
fior di latte, patate al forno aromatizzate, salsiccia, (in uscita) provolone del Monaco, tartufo, basilico, olio EVO

Piombo* — € 10
pesto di pistacchio, fior di latte, (in uscita) mortadella, ciliegine di bufala, polvere di pistacchio, basilico, olio EVO

Nobelio* — € 8
vellutata di zucchine, fior di latte, (in uscita) chips di zucchine, ricotta al limone e menta, pepe, basilico

Oro* — € 11
crema di noci, fior di latte, lardo, (in uscita) granella di noci, riduzione vino rosso, basilico, olio EVO

Arsenico* — € 10
pesto di basilico, fior di latte, pomodorini, (in uscita) cacio ricotta Cilentano, noci, basilico

Berillio* — € 10
humus di ceci pulled pork CBT, fior di latte, in uscita paprika affumicata, zeste di limone, basilico

Zinco* — € 9
panna, prosciutto cotto, fior di latte in uscita, dressing di masi, pop corn, mais tostato, basilico

Potassio* — € 9
vellutata di piselli, fior di latte, pancetta, (in uscita) crosta di parmiggiano, fonduta di provolone del Monaco, basilico, olio EVO

Pizzaiolo Dentro* — € 11
vellutata di melanzane, fior di latte, salsiccia campana, pomodorini gialli e rossi semidry, (in uscita) chips di melanzane, basilico, olio EVO

Genovese* — € 12
Genovese, (in uscita) cacio ricotta Cilentano, basilico

Mercurio* — € 8
vellutata di pomodorini gialli, broccoli, pomodorini rossi semidry, basilico, olio EVO

Argento* — € 9
vellutata di carciofi, patate al forno aromatizzate, stracceti di soia, basilico, olio EVO

Zolfo* — € 10
vellutata di carciofi, fior di latte, (in uscita) capocollo, provolone del Monaco, pepe, basilico

/Pizze Fritte/Calzoni Al Forno/Pizze In Pala/

Pizze Fritte/Calzoni Al Forno

Classica — € 8
pomodoro San Marzano, ricotta, cigoli, provola, pepe, basilico

Croccante — € 8
patata viola, pancetta croccante, fior di latte, (in uscita) fonduta di provolone del Monaco, chips di patate viola

Calzone Napoletano — € 8
Salame Napoli, Ricotta, pomodoro DOP

Ventaglio — € 10
Selezione di 4 formaggi campani, crudo, rucola, scaglie di parmigiano

Pizze In Pala

Boro — € 13
Philadelphia aromatizzata alle erbe cipolline, zeste di limone, salmone, germogli di grano

Titanio — € 12
Crema di carciofi, stracciata di bufala, prosciutto crudo fritto, chips di carciofi

*possibilità di richiedere la pizza in pala €1,50

ALCHIMIA

Hai quasi completato il tuo viaggio sensoriale

Lasciati guidare dal maestro alchimista alla pietra filosofale dei sapori: il dolce, il distillato e l'amaro saranno la tua scelta finale.

Sii saggio

»Beverage«

Acqua Panna 0.75 cl	€ 2,5
Acqua San Pellegrino 0.75 cl	€ 2,5
Coca Cola in vetro 33 cl	€ 2.5
Coca Cola Zero in vetro 33 cl	€ 2.5
Fanta in vetro 33 cl	€ 2.5
Sprite in vetro	€ 2.5

Bollicine

Promosso Ros'	€ 15
Gatti Franciacorta	€ 35
Gemin Prosecco	€ 15
Ca del Bosco	€ 55

Vini Bianchi

Fiano Aia Colombi	€ 16
Gewstraminer Reita	€ 20
Falanghina Barone	€ 13

Vini Rosati

Due Palme Rosalita Rosato	€ 15
Barone Primula Rosa	€ 18

Vini Rossi

Due Palme Primitivo	€ 15
Zemmer Pinot Ner	€ 20
Mariano Sabatino Gragnano	€ 14
Master Aglianico	€ 12

Birre Artigianali

Fravort di Cantina 33 cl	€ 4
Fravort Bionda del Brenta 33 cl	€ 5
Fravort Ambrata del Brenta 33 cl	€ 6
Fravort Rossa del Brenta 33 cl	€ 6
Birra Hacker Pschorr Weisse 50 cl	€ 6
Birra Fisher Gold 65 cl	€ 8
Birra Lami senza glutine 33 cl	€ 5
Affligem 0.30 cl	€ 4.5
Ichnusa 0.20 cl	€ 3
0.40 cl	€ 4

Amari

Jefferson	€ 5
Amaro Don Carlo	€ 3

\Dolci\

Cheesecake ai frutti di bosco — € 5
*frutti di bosco, biscotti secchi, burro, mascarpone, savoiardi, panna, zucchero, colla di pesce, limoncello, formaggio spalmabile

Tiramisù — € 5
caffè, zucchero, mascarpone, savoiardi, panna

Dolce della nonna (pizza di gallette) — € 5
gallette biscotti, crema pasticcera bagna al vermut

Dolce Special — € 5

(*) Prodotto surgelato

LEGENDA ALCHEMICA

Allergeni

Informazioni alla clientela inerente la presenza negli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in sale, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ***allergeni***

arachidi e derivati
snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche i piccole dosi

crostacei
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi,
aragoste, granchi e simili

frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagliù,
noci pecan, anacardi e pistacchi

glutine
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut,
inclusi ibridati derivati

latte e derivati
ogni prodotti in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

lupini
presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari

molluschi
canestrelle, cannolicchio, capasanta, cozza,
ostrica, patella, vongola, tellina etc...

senape
si può trovare nelle salse e nei condimenti,
specie nella mostarda

pesce
prodotti alimentari in cui è presente il pesce,
anche se in piccole percentuali

sedano
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe,
salse e concentrati vegetali

sesamo
semi interi usati per il pane, farine anche se
lo contengono in minima percentuale

anidride solforosa e solfiti
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellata, funghi secchi, conserve etc...

soia
prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

uova e derivati
uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Le tipologie di farine che utilizziamo sono sono a basso indice glicemico:

Farina tipo 0, Farina tipo 1, Farina di semola,
Farina di riso, Farina di grano saraceno (senza glutine)

Coperto : 1,5 euro

Per le richieste di nuovi ingredienti sarà applicato un costo aggiuntivo
Per le richieste di prodotti senza glutine sarà applicato un costo aggiuntivo di **1.5 euro**

Telefono
+39 380 373 2425

Sito
alchimiapizzeria.it