



ALCHIMISTA
BISTROT E MESCOLE

Menù

Pizze

MEDITERRANEA 14,5€

Burrata, marinata di pomodori, basilico, capperi, olive, aglio, cipolla di Tropea, pomodoro San Marzano (pala)

TREVISO 16,5€

Patate al forno con rosmarino, casatella trevigiana DOP, lardo artigianale, salsiccia, pomodoro San Marzano, Funghi (pala)

BOLOGNA 16,5€

Mortadella Bologna, Burrata, pistacchio (bianca), salsa tonnata e glassa aceto balsamico (padellino)

AGRICOLA 14€

Zucca, Burrata, pancetta, anacardi, pepe lungo, mozzarella (gourmet)

IL VITELLO TONNATO 16,5€

Salsa Ali Oli tonnata, Capperi di Salina, Cappello del prete di vitello in CBT, mozzarella fior di latte (gourmet)

La Regina Margherita 10€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO (gourmet)

RIVIERA 16,6€

Alici marinate, pomodorini gialli e rossi, burrata, Tropea, olive, basilico, salsa di pomodoro (gourmet)

ZIBELLINA 16,5€

Culatello, Burrata, Olive taggiasche, salsa di pomodoro Nasone (gourmet)

ROTOLANDO VERSO SUD 18,5€

Acciughe del Cantabrico, burrata, cipolla di tropea, fiori di zucca, pesto di basilico (padellino)

L'OCA 16,5€

Carpaccio di petto d'oca, catalana di verdure marinate, pecorino (padellino)

TAGLIATA DI TONNO 22€

Tagliata di Tonno, katsubushi, pistacchio, Salsa Ali Oli tonnata, mozzarella fior di latte (gourmet)

Fritti

Taleggio in crosta di mais 7€

Stick di mortadella di cinghiale panata 7€

Patate fritte con salsa rosa 5€

Patate gordas 9€

patata fritta, ceddar, chili, jalapenos

Frittelline 6€

con zucchine e gamberi in cono

Salvia fritta con mayo al limone 6€

Chili e nachos 9€

Edamame saltati al parmigiano 6€

Rocher di fois gras (3 pz) 9€

Antipasti

Acciughe del cantabrico 20€

con burro alla cipolla di tropea, pan brioche

Crudo di Pesce 25€

tartare: tonno, carpaccio di ricciola, granchio blu, scampo, gambero viola

Crudo di Carne 25€

con catalana di verdure (tartare: Wagyu 40gr, bisonte; carpaccio: anatra, cervo)

Le tartare sia carne che pesce si possono avere anche singole.

Antipasto 15€ - Secondo 28€

Zuppetta 12,5€

di cipolle e zucca

Primi

Tortello 19€

di carbonara, gambero rosso, olio al timo, pepe lungo del Bengala

Fettuccine 19€

fatte in casa scampi, pecorino e gin al limone

Gnocchi 18€

di zucca, cacio e pepe, sake e tartufo

Secondi

Ribs BBQ 19€

con mayo al rafano, patata al forno e burro alla cipolla rossa

Filetto di struzzo 25€

gel di vermouth del Professore, salsa tzaziki, carpaccio di rapa rossa

Filetto di tonno 23€

in crosta di anacardi, gel di Campari, crema di zucchine, lime e menta

Dolci

Gelato all'olio d'oliva 8€

con spugna di pistacchio, salsa al cioccolato bianco, zenzero candito

Sigaro di cioccolato 10€

cioccolato di Valrhona, ripieno di ricotta e nduja, cenere di arachidi (cipolla, carbone vegetale, maltodestrine, olio di arachide).

Panna cotta 7€

al sake con coulis di frutta di stagione

Selezione formaggi 18€

affinati di Carpenedo con marmellate e mieli