

# ALCHIMISTA

Menù

**Netta fiamma vivono  
gli spiriti del gusto.**

Ogni piatto è un incontro tra gli elementi:  
la potenza della terra, la profondità del mare,  
la freschezza dell'orto e il calore del fuoco.

**Un Bestiario del Fuoco,  
dove il mito giapponese  
si fa brace.**

## Kyōdō

Simboleggia la condivisione del pasto,  
momento di comunione e amicizia.



## **Da Condividere**

**Crocchette Basche Della Mancia:** Patanegra, Seppie Al Nero,  
Tartufo, Erborinato E Noci 14€

**Paleta De Bellota Jamon Iberico “De Raza”** 18€

**Taleggini In Crosta Di Mais** 8,5€

**Funghi Fritti Crisp** ( Radicchio Tv Panato In Stagione ) 9€

**Filetti Di Pollo Fritto** ( 3pz ) 7€

**Polpette Al Sugo** 6,5€

## Aka-chōchin

Icona dei food stall giapponesi,  
richiama l'energia urbana e conviviale.



## **Street Food**

Mini Padellino | Bao | Sushi Burger

Pastrami di Bruna Alpina, Alto Adige 15€

Acciughe del Cantabrico e burro Normandia 15€

Tartare di Manzo Fassona piemontese e Midollo di bue 16€

Fois Gras Marsala e cipolla caramellata 18€

Ragù di Angus alla bolognese 18€ | 65gr 22€

Pulled Pork 16€

## Maschera Kitsune

Simbolo di astuzia e raffinatezza; il kitsune  
“trasforma” la carne come un alchimista del crudo.



## **La Tartare**

**Manzo** battuto al coltello 15€

**Manzo** French tartare 15€

**Manzo** con Pesto di Montagna di Noris 15€

**Bisonte** Canadese 17€

**Cervo** New Zeland 17€

**Cavallo** 15€

**Tris degustazione** ( manzo, bisonte, cavallo ) 22€

## **Noodle spirate**

Evoca il gesto manuale e la continuità della materia; richiama la tradizione e l'acqua.



## **Pasta Fresca**

Acciughe del Cantabrico con Burro di Malga e  
Crumble di pane aromatico 17€  
Ragù al Coltello e verdure di stagione 15€

## Sigillo Kamado

Cuore del fuoco: rappresenta  
la forza e il rito della carne.



## La Ciccia

### Tagliata

Scottona Irlandese al pepe verde 19€

Bisonte Canadese 24€

Cervo "Montain River" 22€

### Bistecca

Reale Berico 19€


Ribeye | Garronese Piemontese 24€/hg

Cavallo | Argentina 24€

Ribs BBQ 19€

### Filetto con Salsa Bernese

Angus Hereford | Nuova Zelanda 32€

Vegano | con fibra di pisello 19€ 

Salmone Norvegia 25€ 

### Costata

Gallega Rubia | Spagna 9€/hg

Angus Scozzese | Grasfeed 7,5€/hg

Club Steak | Polonia 39€

Tomahawk 7,5€/hg

### Fiorentina

Black Angus | Nebraska 11€/hg

Manzetta | Red & White 9€/hg

T-Bone | Polonia 59€

**Dry Age** vedi disponibilità giornaliera

Affinata nel Burro di Malga 65€

Affinata nel Miele della Palude di Onara 65€

## Suzuki

Simbolo di armonia e stagionalità;  
accompagna senza dominare.



## **Contorni**

Patate Fritte 6€

Verdura di Satgione 6€

Insalata e Pomodoro 6€

## Luna piena

Nella poesia giapponese la luna evoca dolcezza,  
morbidezza e introspezione



## **Purè di Patate Affumicate**

Classico 6€

Con Lime 9€

Con confit di Cipolla 9€

Con Bacon croccante di Nero del Nebrodi 8€

Al Chipotle 9€

Con Chorizo Joselito 10€

Con Granella di Patanegra 11€

Con lamelle di Tartufo Nero 16€

Degustazione 3 tipi ( per 2 persone ) 15€

## Dango

Dolce popolare dei festival,  
simbolo di gioia e chiusura conviviale.



## Docci

Gelato al pane, marmellata di frutti rossi, cenere/crumble 8€

Sorbetto Sherry e Arancia 6,50€

RocheR | Cheesecake al caramello, corn flakes, cioccolato  
e ciliegie caramellate ( senza latte ne glutine ) 8,50€

Tiramisù 7€