



In Greco, Alchemia significa Alchimia

Da Alchemia, consideriamo la cucina come un'arte alchemica. Mescolando sapori greci con la cucina globale, trasformiamo ingredienti semplici in qualcosa di straordinario, delizioso e nutriente.

Pane fatto in casa	3,5
ANTIPASTI E INSALATE	
"Fricassée"	16
Crudo di pesce, verdure selvatiche, finocchio marinato e salsa all'uovo e limone con capperi	
Tartare	19
Filetto di manzo, purè di melanzane bianche grigliate, tuorlo marinato, patatine fritte e yogurt di pecora	
Insalata di uova di pesce	12
Uova di merluzzo affumicate, pita croccante, uova di salmone	
Polpo	19
Con purè di fagioli "fasolada", salame e cipolla marinata	
"Gemista"	14
Croquette con gamberi, riso, verdure e formaggio tsalafouti	
Merluzzo	16
Su avocado, skordalia, barbabietola grigliata e foglia di senape	
Frittelle di pomodoro	14
Trota affumicata farcita, insalata di uova di pesce con patate dolci e bottarga	
Torta aperta	14
Carciofi grigliati, formaggio di capra e prosciutto affumicato da Corfù	
Polpette	14
Polpette di carne mista di manzo e agnello servite con trahana di verdure e feta con peperoncino	
Insalata di pomodori	12
Pomodorini, fragola, jus di pomodoro, shiphire e formaggio galomizithra	
"Plastos"	12
Pita di mais croccante fatta in casa con verdure selvatiche, erbe aromatiche e crema di formaggio feta	
Verde	13
Spinaci marinati, rucola, zucchine con condimento allo sciroppo d'acero, noci e formaggio mouclotiri	

PIATTI PRINCIPALI

"Giouvetsi"	19
Pasta orzo con agnello, limone e timo di Santorini	
"Plaki"	32
Rana pescatrice con rigatoni, gamberi e salsa di pesce al pomodoro	
Carbonara	22
Pasta fresca all'inchiostro di seppia, tartare di gamberi, crema di anguilla affumicata, bottarga	
Pollo	16
Gallo cotto nel forno a legna, servito con pasta hilopites e pesto di peperone di Florina	
Agnello	32
Gamba d'agnello cotta lentamente con carciofi e salsa di limone e maggiorana	
"Gioulbasi"	18
Maiale Iberico cotto nella carta con verdure, gruviera e gnocchi di patate	
Bufalo	32
In pentola di terracotta con imam di melanzane e formaggio di capra	
Piatto del giorno	
Chiedi al cameriere	

OPZIONI VEGANE

Pasta fresca	12
Spaghetti senza uova, pomodorini caramellati e basilico	
Avocado	9
Purè di avocado con cipolla, pomodoro, coriandolo, lime e pistacchi di Santorini	
Frittelle di pomodoro	12
Pomodori, pomodori secchi e erbe fresche	
Funghi	11
Varietà di funghi selvatici con nocciole, spinaci, limone e peperone di Florina	

TAGLIERE

Tagliere di formaggi greci* **35**

"Chloro" di Santorini con Visanto
Gruviera stagionato di Syros
"Mouxlotiri" formaggio blu greco
Gruviera con origano
"Aged anthotyros" di Creta
Formaggio di capra fresco

Tagliere di salumi greci* **35**

Salame greco di Leucade
"Louza" di Santorini
Prosciutto di Euritania
Pastrami di manzo

*i prodotti possono variare a seconda della stagionalità

DESSERT

Baklavas rivisitati **12**

Fogli di filo croccanti ripieni di crema di formaggio, noci caramellate e gelato al pistacchio

Cioccolato **12**

Crema di cioccolato al latte con caffè greco, biscotto e gelato al Visanto

Dolce del giorno **14**

Chiedi al cameriere

PREZZI IN €

Si prega di informarci su eventuali allergie o requisiti dietetici.

Utilizziamo olio d'oliva extravergine di Kalamata nei nostri piatti.

Inoltre, offriamo pane e pasta senza glutine, così come pasta senza uova.

RESPONSABILE COMMERCIALE: CHRISTOS POLITIS

IVA 13% e 24% E TASSE COMUNALI SONO INCLUSE

IL NEGOZIO DEVE AVERE FOGLI DI RECLAMO UFFICIALI

SE È NECESSARIO EMETTERE UNA FATTURA, SI PREGA DI INFORMARCI IN TEMPO

IL CONSUMATORE NON È OBBLIGATO A PAGARE SE NON RICEVE UN DOCUMENTO LEGALE

(RICEVUTA-FATTURA)