



Alchemia in greco significa Alchimia.

Da Alchemia, consideriamo la cucina come un'alchimia.

Mescolando i sapori greci con la cucina del mondo, trasformiamo ingredienti semplici in qualcosa di straordinario, delizioso e nutriente.

Pane Fatto in Casa 3

CREME

Tzatziki con Avocado 5

Salsa allo yogurt con avocado, aglio, aceto & olio d'oliva extra vergine

Fava 9

Fava tradizionale con limone, cipolle caramellate & capperi

Tarama 12

Uova di merluzzo affumicate, pita croccante, uova di salmone

INSALATE

Insalata di Pomodori 12

Pomodorini, fragole, succo di pomodoro, shiphire & formaggio galomizithra

“Plastos” 12

Pita di mais fatta in casa croccante con erbe selvatiche & crema di feta

Insalata Greca con Burrata 13

Pomodorini, cetriolo, peperoni di Florina grigliati, capperi, cipollotti, burrata di bufala, vinaigrette al pomodoro e basilico

SCELTE VEGANE

Pasta Fresca 12

Spaghetti senza uovo, pomodorini caramellati & basilico

Avocado 9

Avocado schiacciato con cipolla, pomodoro, coriandolo, lime & pistacchi di Santorini

Frittelle di Pomodoro 12

Pomodori, pomodori secchi & erbe fresche

Funghi 11

Varietà di funghi selvatici con nocciole, spinaci, limone & peperone di Florina

ANTIPASTI

Patatine Fatte in Casa

Patate croccanti con salsa di yogurt aromatica

6

Crocchette di Formaggio

Formaggio fresco con uvetta, pinoli & miele greco

11

Torta Aperta

Carciofi grigliati, formaggio di capra & maiale affumicato di Confù

12

Frittelle di Pomodoro

Trota affumicata, insalata di tarama, patata dolce & bottarga

14

Salsiccia di Agnello Piccante

Salsiccia di agnello fatta in casa su un letto di cipolle caramellate & limone

14

"Fricassée"

Pesce crudo, erbe selvatiche, finocchio marinato & salsa di limone e uovo con capperi

16

Tartare

Filetto di manzo, purè di melanzana bianca grigliata, tuorlo essiccato, chips di patate & yogurt di pecora

19

Polpo

Con purè di fagioli "Fasolada", salame & cipolla marinata

19

XYLOFOURNOS (FORNO A LEGNA)

Kokoras

Gallo cotto al forno a legna, servito con pasta hilopites & pesto di peperone di Florina

18

Polpette di Carne

Manzo & agnello, serviti con trahana di verdure & feta al peperoncino

19

Giouvetsi

Orzo con pezzi di agnello, limone & timo di Santorini

20

Gioulbasi

Maiale iberico cotto in cartoccio con verdure, gruyère & gnocchi di patate

21

Agnello

Cosciotto di agnello cotto lentamente con carciofi & salsa al limone e maggiorana

32

PESCE & FRUTTI DI MARE

Merluzzo

Merluzzo fritto servito su skordalia di avocado, barbabietola grigliata & foglia di senape

21

Carbonara

Pasta fresca con tartare di gamberi, crema di anguilla affumicata & bottarga

26

Corvina

Filetto di corvina alla griglia su verdure marine con salsa di limone e uovo

28

Orata

Filetto di orata alla griglia con purè di pastinaca, carotine & vinaigrette alle erbe al limone-olio

29

Plaki

Coda di rospo con rigatoni, gamberi & salsa di pesce al pomodoro

32

Gamberi alla Griglia

4 grandi gamberi grigliati con verdure di stagione

42

Coda di Aragosta

Risotto con coda di aragosta, erbe, pomodorini & aioli

58

GRIGLIATE DEL GIORNO

Braciola di Maiale Affumicata

Con salsa ai funghi & patate novelle

19

Picanha alla Griglia

Picanha Angus Australiana grigliata alla fiamma, dalla parte superiore della coscia

31

Striploin alla Griglia

Taglio argentino di Angus perfettamente rosolato, dal controfiletto

34

Costata di Black Angus

Taglio premium di costata di Black Angus australiano, rinomata per la sua marezzatura & ricchezza di sapore

44

Contorni a Scelta per le Carni

Patatine Fatte in Casa

4

Patate Novelle

4

Verdure Grigliate Miste

Zucchine, funghi, asparagi, peperoni di Florina

5

Mix di Patate & Verdure Grigliate

5

Piatto del Giorno

Chiedere al cameriere

TAGLIERI

Tagliere di Formaggi Alchemia*

Selezione raffinata di formaggi locali con frutta di stagione, noci, cracker & pani gourmet

25

Tagliere di Salumi Alchemia*

Assortimento di salumi locali di qualità, serviti con salse & pane artigianale

25

Questi taglieri eleganti, perfetti da condividere come antipasto sofisticato, valorizzano le tradizioni greche & si abbinano a vini o aperitivi.

I prodotti possono variare a seconda della stagione.

DOLCI

Baklava Intrecciato

Pasta fillo croccante ripiena di formaggio fresco, frutta secca caramellata & gelato al pistacchio

12

Cioccolato

Crema al cioccolato al latte con caffè greco, biscotto & gelato al visanto

12

Galaktoboureko

Pasta fillo croccante ripiena di crema di semola, sciroppo alla vaniglia & gelato al mastice

14

COCKTAILS

Aperitivi

10

Mandarino

Martini blend, vermouth bianco, succo di lime, sciroppo di vaniglia, mandarino, soda al bergamotto

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Negroni

Gin secco, campari, vermouth

Mediterraneo

Bitter Martini blend, vermouth bianco, lime, liquore ai fiori di sambuco, acqua tonica

Classici

12

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime

Dry Martini

Gin secco, vermouth secco, oliva verde

Bramble

Gin secco, succo di limone, sciroppo di zucchero, crème de mûre

Paloma

Tequila bianca, succo di lime, soda al pompelmo

Old-Fashioned

Bourbon whiskey, rum speziato, miele, angostura

Daiquiri alla Passione

Rum bianco, succo di lime, sciroppo di vaniglia, frutto della passione

Greek Mojito

Mastiha, lime, marmellata di melograno e mirtillo rosso, menta, acqua gassata

Twisted Piña Colada

Rum bianco, ananas, cocco, succo di lime, miele, liquore all'albicocca

Equator

Rum speziato scuro, rum bianco, lime, sciroppo di zucchero, falernum, orzata

Apple Cinnamon

Vodka, purea di mela verde, cannella, lime, miele

Sunset Margarita

Tequila, aperol, succo d'arancia, sciroppo d'agave, lime

Ginger Bomb

Gin, lime, zenzero, tonica al limone, sciroppo di vaniglia

Bird of Paradise

Gin, mezcal, rum invecchiato, succo d'ananas, limone, orzata, bitter al cioccolato & angostura

Golden Tropic

Rum bianco, rum scuro, succo di papaya, lime, mango, sciroppo alla cannella, bitter angostura

BEVANDE, BIRRE & SOFT DRINKS

Acqua 1L	3,5
Acqua Frizzante	6
Bevande	10
Soft Drinks	4
BIRRE	
Crazy Donkey	10
Nisos	8
Mythos Zero	6
Mythos alla Spina 0,3L	4
Mythos alla Spina 0,5L	7



Vi preghiamo di informarci su eventuali allergie o esigenze alimentari.

Nei nostri piatti utilizziamo olio extravergine di oliva di Kalamata.

Offriamo inoltre: pane & pasta senza glutine, pasta senza uova.

DIRETTORE COMMERCIALE: CHRISTOS POLITIS

IVA 13 % & 24 % E TASSE COMUNALI INCLUSE.

IL LOCALE DEVE DISPORRE DI MODULI UFFICIALI DI RECLAMO.

IL CONSUMATORE NON È OBBLIGATO A PAGARE SE NON RICEVE UN DOCUMENTO LEGALE (SCONTRINO O FATTURA).