



ALCHIMIE

Pizza e cucina

Birre in Bottiglia

Riegele Augustus

Stile: Weizen doppel Bock
Colore: Castano no filtrato
Provenienza: Germania
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 8°
Birra dal colore rossastro, corposa e dolce al gusto, con deliziose note di caramello e sfumature di banana.



Bottiglia 50 cl 6.00

Delicious

Stile: Double IPA
Colore: Chiara
Provenienza: USA
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 7,7°
una birra intensamente agrumata e meravigliosamente amara degna del titolo semplice ma nobile di Stone Delicious IPA



Lattina 33cl 6.00

White Riot

Stile: Blanche
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 4°
Leggermente amara, delicata ed avvolgente, fresca al palato, è la birra ideale da gustare



Bottiglia 33cl 6.00

Riegele Urhell

Stile: Hell
Colore: Biondo
Provenienza: Germania
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 4,7°
Hell a bassa fermentazione, non pastorizzata dal colore biondo tenue. Il gusto è decisamente leggero con un retrogusto poco luppolato.



Bottiglia 50 cl 6.00

Go to IPA

Stile: Session IPA
Colore: Dorato
Provenienza: USA
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 4,7°
Realizzata con la tecnica dell' "hop bursting", cioè l'aggiunta di luppolo nella fase finale di fermentazione della birra



Lattina 33cl 6.00

Freeride

Stile: IPA
Colore: Ambrata
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 6,5°
IPA dai profumi tropicali e di pompelmo, schiuma candida e resistente



Bottiglia 33 cl 6.00

Riegele Privat

Stile: Lager
Colore: Biondo
Provenienza: Germania
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 5,2°
Birra chiara non filtrata, aromatica e corposa.

Bottiglia 50 cl 6.00

Duvel

Stile: Strong Ale
Colore: Bionda
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 8,5°
Aromi fruttati e fioriti al gusto. All'olfatto si presenta molto saporiti fruttati di luppolo e di lievito.

Bottiglia 33cl 6.00

Machete

Stile: Double IPA
Colore: Biondo
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 7,6°
Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose.

Bottiglia 33 cl 6.00

Mc Ewan's Champion

Stile: Scotch Ale
Colore: Rossa
Provenienza: Inghilterra
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 7,3°
Dal sapore ricco e forte e il suo carattere unico dolce e fruttato.

Bottiglia 50cl 7.00

Duvel 666

Stile: Blonde Ale
Colore: Bionda
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 6,6°
Goditi il gusto fresco e fruttato di questa bionda Duvel con rifermentazione naturale e una bella torbidità sottile.

Bottiglia 33cl 6.00

Via Emilia

Stile: Italian Pilsner
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 5°
Di colore giallo dorato, esprime profumi floreali ed erbacei, con reminiscenze di miele d'acacia.

Bottiglia 3 cl 6.00

Kwak

Stile: Belgian Strong Ale
Colore: Ambrato
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 8°
all'olfatto si presenta molto rofumata con note di spezia e di malto. grande equilibrio tra il dolce del malto caramellato e l'amaro finale..

Bottiglia 33cl 6.00

La Trappe Triple

Stile: Trappista
Colore: Ambrato
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 8°
speziato. In bocca è ricca e complessa e al tempo stesso dolce e amara.

Bottiglia 33cl 7.00

Spitfire

Stile: Strong Lager
Colore: Dorato
Provenienza: Inghilterra
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 9°
Caratterizzata da caldi riflessi rossastri, l'aroma deciso dei luppoli del Kentish, abbinato ai sentori fruttati, la rendono una birra splendidamente bilanciata.

Bottiglia 33cl 6.00



Birre in Bottiglia

Rochefort 10

Stile: Trappista
 Colore: Marrone
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 11,3°
 L'aroma fortemente fruttato con chiare note di pera, banana ed un finale di cioccolato fondente dalle note maltate e amare.

Bottiglia 33cl 8.50



Triple Karmeliet

Stile: Tripel
 Colore: Dorato
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 8°
 L'aroma intensamente maltato ed un bel bouquet con sentori fruttati, agrumati, erbe aromatiche.

Bottiglia 33cl 6.00



Mongozo

Stile: Pilsner
 Colore: Oro
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Bassa
 Grado alc.: 5°
 La birra senza glutine si presenta da sé: acqua, malto di riso, luppolo, lievito. nient'altro. 100% materie prime e prive di glutine.

Bottiglia 33cl 4.50



St. Bernardus Abt

Stile: D'Abbazia
 Colore: Ambrato scuro
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 12°
 Al palato risulta dolce e piena di sapori tra cui spicca la frutta secca ed un pizzico di banana.

Bottiglia 33cl 7.00



La Trappe Quadrupel

Stile: Trappista
 Colore: Scuro riflessi rossi
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 8°
 Birra da meditazione, ad alta fermentazione, dal colore noce, con venature rossastre, e schiuma densa e spessa

Bottiglia 33cl 7.00



Birre alla Spina



WARSTEINER (Spina)

Stile: Pilsner
 Colore: Dorato
 Provenienza: Germania
 Fermentazione: Bassa
 Grado alc.: 4,8°
 Leggera, di colore giallo paglierino pallido e gradazione alcolica moderata, sprigiona un intenso aroma di luppolo accompagnato da una nota di caramella d'orzo.

1/2 Pinta
 Pinta

3.50
 5.00



KÖNIG LUDWIG (Spina)

Stile: Weiss
 Colore: Bionda
 Provenienza: Germania
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 5,5°
 Il suo aroma è tipico di quello della birra bianca, fruttata con un pizzico di aromi di miele e banana. Ha un gusto equilibrato, con una morbida punta amara di caramella d'orzo.

1/2 Pinta
 Pinta

4.00
 6.00

Bibite

Acqua in vetro 70 cl	3.00	Pepsi 33cl (In Vetro)	2.50	Sprite 33cl (In Vetro)	2.50
Pepsi zero 33cl (In Vetro)	2.50	Fanta 33cl (In Vetro)	2.50	Spezi 33 cl (In Vetro)	3.50
Sidro di Mele Magners 33 cl					
Grado alc: 4,7%	4.50				

Degustazione

DEGUSTAZIONE
PIZZA GOURMET 7 PORTATE

Antipasti, pizza gourmet e dolci

35.00

DEGUSTAZIONE
PIZZA 6 PORTATE

Antipasti, pizza e dolci

29.00

DEGUSTAZIONE
VINO, BIRRA, COCKTAIL 4 PORTATE

Tutto in abbinamento alle portate alle portate

22.00



Antipasti

La friggitoria

MONTANARINA CLASSICA (3 pz.) <i>Pomodoro del Piennolo del Vesuvio in salsa Parmigiano Reggiano di Cavala D.O.P. 24/26 mesi, olio EVO B10, basilico.</i>	7.00
PATATINE FRITTE FRESCHE	3.50
CROCCHÈ DI PATATE (1 pz.) <i>Patate, pecorino, sale, pepe, provola affumicata, prezzemolo</i>	1.50
FRITTATINA ALCHEMY <i>Bucatino, ricotta, fiordilatte, macinato di manzo, guanciale, basilico, pomodorini, besciamella, pecorino, parmigiano, aglio</i>	3.50
FRITTATINA RIVISITATA <i>Pasta, mischiato di besciamella, guanciale, pancetta, piselli tritati, parmigiano reggiano, zest di limone</i>	3.50
FRITTATINA VEGETARIANA <i>Mischiato potente besciamella, guanciale, pancetta, piselli tritati, parmigiano reggiano, zest di limone</i>	3.50

La Cucina

BRUSCHETTATA DELLO CHEF <i>Mix di bruschette con la migliore scelta dello chef</i>	12.00
JAMON BELLOTA <i>Prosciutto spagnolo servito con selezione di sott'oli nostrani</i>	16.00
CARPACCIO <i>Bresaola di Angus, maionese e limone caramellato</i>	16.00
POLPETTA DI BACCALÀ <i>Polpetta di baccalà, su insalata di scarola e acciughe</i>	12.00
COME UNA CAPRESE <i>Mix di pomodori in più consistenze con bocconcini</i>	8.00
TAGLIERE SALUMI, FORMAGGI E DELIZIE <i>Tagliere di salumi, formaggi e specialità stagionali (consigliato per due persone)</i>	20.00
PARMIGIANA DI MELANZANE	5.00
TARTARE <i>Sfera di carne cruda di manzo, con lamelle di tartufo</i>	20.00



Le Nostre Margherite

La Tradizione

SIGNORA DEI MONTI 7.50

*Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala dop
In uscita: Basilico, olio evo , perline di di bufala*

PROVOLA E PEPE 7.50

*Pomodoro corbarino cotto, Parmigiano Reggiano D.O.P.,
In uscita: Basilico cristallizzato, olio evo, pepe, provola di agerola alla fiamma*

NON CHIAMATELA MARGHERITA 7.50

*Pomodoro San Marzano dop
In uscita: pesto di basilico fatto in casa, olio evo. stracciata di bufala campana,*

REGINA GIALLA 9.50

*Pomodorino giallo con pizzo dei Monti Lattari, mozzarella di bufala DOP
In uscita: Basilico, olio evo*

LA VEG 10.00

*Pomodoro san marzano, fior di veg
In uscita: Basilico, olio evo ,*

LA CLASSICA 4.50

*Pomodoro san marzano, fior di latte
In uscita: Basilico, olio evo ,*

UNA DIAVOLA 7.50

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
spianata Calabria
In uscita: basilico, fili di peperoncino, olio evo*

MARINARA 5.00

*Pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, olive taggiasche,
capperi e alici di Cetara
In uscita: olio evo, basilico*

MARINARA DOP 15.00

*Pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, Corbarino giallo, Corbarino rosso
In uscita: olio evo, basilico, foglia di capperi, alici di Cetara, terra di olive*

CAPRICCIO 10.00

*Provola di agerola, funghi porcini, salame di maialino nero,
pomodoro san marzano
All'uscita: Prosciutto cotto,, terra di olive nere caiazzane, basilico fresco, Olio EVO*

PIÙ DI UNA NAPOLETANA 4.50

*Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro corbarino
aglio orsino, origano selvatico
In uscita: , olio EVO*

FOCACCIA 2.50

In uscita: Sale, olio EVO, origano

Le Nostre specialità

IL PESCATORE 12.00

Fior di latte di Agerola,

In uscita: olio evo, katshubushi, Filetti di tonno di Cetara, cipolla caramellata,

CETARESE 11.00

Mozzarella bufala Campana DOP, pizzutello giallo,

In uscita: Basilico cristallizzato, olio evo, alici di Cetara, Zest di limone

RIPASSATA 13.00

In uscita: Scarola riccia a crudo, pomodori essiccati, fior di cappero, olive caiaz-zane stracciata di bufala, alici di cetara, olio evo

PORCINA 9.50

Provola affumicata Campana DOP, Porcini a lamelle, crema di patate

In uscita: Basilico, olio evo,

CALABRA 12.50

Datterino giallo, nduja calabra,

provola di agerola affumicata

In uscita: Basilico, olio evo, cipolla di tropea caramellat

TROPEA 13.00

Blue di bufala, fior di latte di Agerola

In uscita: Basilico, olio evo, speck, noci, Pomodori secchi, cipolla di caramellata,

NOCINA

12.00

Provola di Agerola affumicata, crema di noci, salsiccia di maialino nero casertano

In uscita: Basilico, olio evo,

IL CASARO 15.00

Fior di latte di Agerola, Blu di bufalo, pecarino sardo, provolone del monaco,

In uscita: Basilico, olio evo, chips di pecorino, confettura di frutti rossi, fonduta di parmigiano reggiano

LA VIOLA 14.00

Crema di patate viola, fior di latte Campano,

In uscita: Basilico, olio evo, bacon croccante, fonduta di parmigiano reggiano, chips di patate viola

BOLOGNA IN TRADIZIONE 11.00

Mouse di mortadella, fior di latte Agerola

In uscita: scaglie di parmigiano, glassa di aceto balsamico, olio EVO, granella di pistacchio

DUE SICILIE 15.00

Fior di latte di Agerola, crema di zucchine

All'uscita: chips di zucchine, peperone crusco, Olio Evo

LA NORMA 9.50

Melanzane alla siciliana

In uscita: Chips di melanzane, cacioricotta affumicata, basilico cristallizzato, olio EVO

MONTANA 12.00

Fior di latte di Agerola

In uscita: Prosciutto crudo Parma, caciocavallo fuso, noci, olio EVO, basilico cristallizzato

LA SBRICCIOLATA 15.00

Fior di latte di Agerola,

In uscita: olio EVO, basilico cristallizzato, tarallo sbriciolato, capocollo, pomodori secchi, burrata di bufala

Le Nostre specialità

DATTERINA 14.00

Mozzarella di bufala Campana, datterino essiccato, lardo di Colonnata, parmigiano reggiano DOP

In uscita: chips di parmigiano, basilico cristallizzato, olio EVO

GENOVESE 15.00

Ragu di genovese napoletano, mozzarella di bufala,

In uscita: cipolla ramata croccante, cialde di Parmigiano

Reggiano DOP, olio EVO

VEGETARIANA 11.00

Mozzarella di bufala DOP

in uscita: Verdure grigliate miste di stagione, basilico, olio EVO

FRESCA 12.00

Fior di latte di Agerola

In uscita: Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, , pomodoro giallo

scaglie parmigiano Reggiano D.O.P. , basilico fresco, olio EVO

RAGU 10.00

Ragu di pomodoro San Marzano DOP cotto 10 ore,

punta di petto di manzo, pecorino

In uscita: basilico cristallizzato, olio EVO, ciuffi di ricotta

ROMANA 18.00

Fiordilatte di Agerola

In uscita: Cacio pepe, fiori di zucca e tartufo nero


1 Padellini

TARTUFATO 18.00

Mozzarella di bufala campana DOP, uovo in crema, pecorino romano, pepe, grattugiata di tartufo nero, basilico cristallizzato, olio evo, bacon croccante

A CRUDO 22.00

Tartare di carne agli agrumi, stracciata di bufala e menta



1 Primi

La Terra

PASTA PATATE, PROVOLA E PANCETTA <i>Aggiunta mezzo caciocavallo</i>	8.00 +5.00
TONNARELLO CACIO E PEPE	9.00
RIGATONE, RAGÙ NAPOLETANO E CACIORICOTTA	15.00
RIGATONE ALLA GENOVESE CON CIPOLLA RAMATA DI MONTORO	16.00
FASCINA DI ZITI ALLA SICILIANA	9.00
PACCHERO ALLA PUTTANESCA E BACCALÀ	18.00

1 Secondi

ENTRECOTE ALLA BRACE <i>Angus Premium da 300 gr con contorno a scelta</i>	24.00
TAGLIATA <i>Angus Premium da 300 gr con contorno a scelta, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano</i>	24.00
HAMBURGER TAGLIO FIORENTINO <i>Hamburger 250 battuto a coltello e cotto alla brace, con contorno a scelta</i>	22.00
COSTATA DALLA NS SELEZIONE <i>Costate di manzo selezionate con almeno 40gg di frollatura selezionate con cura per soddisfare i palati più raffinati.</i>	VARIABILE
SALSICCIA DI NERO CASERTANO <i>con patate</i>	15.00
MISTO ALLA BRACE	14.00
BACCALÀ ALLA PUTTANESCA	15.00

1 Contorni

SCAROLA CAPPERI E OLIVE	6.00
MELANZANE A FUNGHETTO	6.00
VERDURE GRIGLIATE	9.00

PATATE AL FORNO	4.00
INSALATA MISTA	4.00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	6.00



1 Secondi

2 Insalate

INSALATA DI TERRA 10.00
Misticanza , prosciutto crudo e bocconicini

INSALATA DI MARE 10.00
Misticanza, tonno, olive, pomodori

DOLCI E FRUTTA

TIRAMISU AL BICCHIERE 5.50

CREME BRULEE 5.50

PANNACOTTA 5.50

GELATI E SORBETTI 5.50

LUNA ROSSA 6.00

VENERE NERA 6.00

FRUTTA 6.00



**SI AVVISA LA SPETTABILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI
E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI
O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**



L'ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE più comuni
UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II REG. UE n. 1169/2011

ALLERGENI PIÙ COMUNI

ARACHIDI Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro

FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.). Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane

UOVA Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati,

salse emulsionate con farina, pasticcini e torte

LATTE E LATTICINI Vanno evitati gli alimenti contenenti yoghurt,

panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi

(alcuni salumi contengono latte in polvere).

SESAMO Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca

SOIA E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert,

prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)

PESCE E MOLLUSCHI Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche

SENAPE Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)

SEDANO Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate

ANIDRIDE SOLFOROSA Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni

LUPINI e prodotti a base di lupini Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc

