

ALOCHIMIE

Pizza e cucina

Birre in Bottiglia

Riegele Privat

Stile: Lager
Colore: Bionda
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

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 degustare



Bottiglia 33cl 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 note d'acacia.



Bottiglia 33 cl 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

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

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

Delicouse

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

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

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

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

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

Birre in Bottiglia

Triple Karmeliet

Stile: Tripel
 Colore: Dorato
 Provenienza: Belgio
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 8°
 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



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



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



Birre alla Spina

RAFFO(Spina)

1/2 Pinta
 Pinta

3.50
 5.00



Stile: Lager
 Colore: Dorato
 Provenienza: Italia
 Fermentazione: Bassa
 Grado alc.: 4,8°

Raffo Lavorazione Grezza viene introdotta nel 2024 come innovazione della famiglia Raffo. Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia Non Raffinati. L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.

GROLSCH WIZEN (Spina)

1/2 Pinta
 Pinta

4.00
 6.00



Stile: Weiss
 Colore: Bionda
 Provenienza: Olanda
 Fermentazione: Alta
 Grado alc.: 5,1°

Grolsch Weizen è una birra di frumento dal gusto pieno ed estremamente rinfrescante, non dolce. Ha un gustoso aroma di banana leggermente speziato ed un retrogusto morbido. La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen" che rispetta la legge della purezza (Reinheitsgebot): contiene malto d'orzo (40%) e di frumento (60%), luppolo, lievito e acqua, nient'altro.

Bibite

Acqua in vetro 70 cl	3.00	Pepsi 33cl (In Vetro)	2.50
Sprite 33cl (In Vetro)	2.50	Fanta 33cl (In Vetro)	2.50
Pepsi zero 33cl (In Vetro)	2.50	Coca cola 50cl (Spina)	4.00
Coca cola 33cl (Spina)	2.50		

Menu Completo

Menu Alchemy

4 PORTATE

Antipasto

2 Primi

Secondo

Dolce

25.00

(a persona escluso bevande e servizio)



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, piselli, funghi, besciamella vegetale, panatura giapponese</i>	3.50
FRITTATINA COME UNA CARBONARA <i>Bucatino, guanciale, uovo, pecorino, panatura giapponese</i>	3.50
FRITTATINA DEL GIORNO	3.50
ARANCINO (2 pz.) <i>Riso, ragu napoletano, formaggio. su crema di piselli</i>	3.50
FRITTO MISTO <i>Crocche, arancino, frittatina, montanara</i>	9.00



La Cucina



BRUSCHETTATA DELLO CHEF <i>Mix di bruschette con la migliore scelta dello chef</i>	9.00
EMULSIONE DI FORMAGGI (3 pz.) <i>spuma di ricotta con miele, pepe, pomodorini secchi sul pane</i>	8.00
CARPACCIO <i>Bresaola di Angus, sale, pepe, limone grattugiato e rucola</i>	16.00
BACCALÀ MANTECATO <i>Baccalà, cipolla rossa in agrodolce, mandorle saltate, timo</i>	13.00
MILLEFOGLIE <i>Patate salsa al formaggio, con pancetta croccante</i>	5.00
TAGLIERE SALUMI, FORMAGGI E DELIZIE <i>Tagliere di salumi, formaggi e specialità stagionali (consigliato per due persone)</i>	20.00
PARMIGIANA A MODO NOSTRO	5.00
TARTARE <i>Sfera di carne cruda di manzo, porcino comfit, tarallo e capperi</i>	20.00
CANNOLO SALATO (3 pz.) <i>Cannolo salato, ripieno di crema al mallone su crema carbonara</i>	7.00

Le Nostre Margherite

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, stracciatella di bufala campana,*

LA VEG 10.00

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

REGINA GIALLA 9.50

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

LA CLASSICA 4.50

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



La Tradizione

UNA DIAVOLA 7.50

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
spianata Calabra
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 capperi, olive caiaz-zane stracciate 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



DUE SICILIE 15.00

Fior di latte di Agerola, crema di zucchini
All'uscita: chips di zucchini, 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 SBRICOLATA 15.00

Fior di latte di Agerola,
In uscita: olio EVO, basilico cristallizzato, tarallo sbriciolato, capocollo, pomodori secchi, stracciate di bufala



Le Nostre specialità

DATTERINA

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

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

14.00

VEGETARIANA

Mozzarella di bufala DOP

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

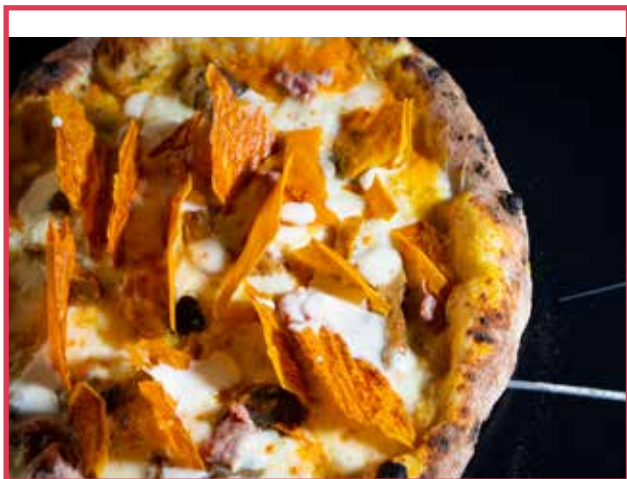
11.00

FRESCA

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

12.00



CIPOLLotta

Crema di cipolla rossa, salsiccia, blue di bufala, fior di latte

In uscita: Cipolla croccante, olio EVO

12.00

CRUDO E FICHI

Fior di latte, blue di bufala

in uscita: prosciutto crudo, basilico cristallizzato, marmellata di fichi, olio EVO

12.00

FRIARIELLA 2.0

Provoladi Agerola, broccoli in doppia consistenza, salsiccia, nduja

In uscita: fonduta di parmigiano olio EVO

12.00

SEMPRE HALLOWEEN

Provoladi Agerola, crema di zucca, funghi porcini, salsiccia,

In uscita: chips di zucca e fonduta di parmigiano, olio EVO

12.00

CARCIOFINA

Fior di latte di Agerola, crema di carciofi

in uscita: scaglie parmigiano Reggiano D.O.P., pancetta, foglie di carciofo fritte olio EVO

11.00

MARE TERRA

Fior di latte di Agerola

In uscita: Baccala mantecato, scarola fresca, frutti rossi, olio EVO

14.50

PORK TRUFFLE

Fior di latte di Agerola

In uscita: Pop corn di maiale, salsa tartufata, pesto di basilico, radicchio e olio EVO

14.50

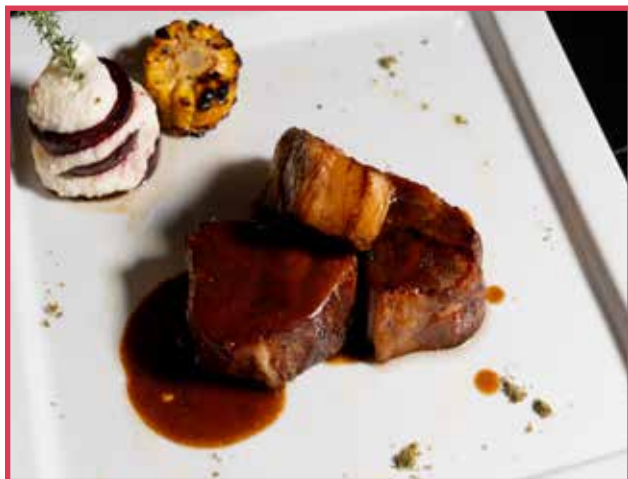


1 Primi

PASTA PATATE, PROVOLA E PANCETTA <i>Aggiunta mezzo caciocavallo</i>	8.00 +5.00
TONNARELLO CACIO E PEPE	9.00
PACCHERO ALLA NERANO	10.00
GNOCCHI DI ZUCCA HOME MADE SU FONDUTA DI PARMIGGIANO, OLIO AL TARTUFO BIANCO E SALVIA FRITTA	12.00
SPAGHETTONE AL NERO DI SEPPIA, BACCALÀ, POMODORINO COMFIT, PREZZEMOLO A MODO NOSTRO	15.00



1 Secondi



ENTRECOTE ALLA BRACE <i>Angus Premium da 300 gr</i>	24.00
TAGLIATA <i>Angus Premium da 300 gr rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano</i>	24.00
COSTATA DALLA NS SELEZIONE <i>Costate di manzo selezionate con almeno 40gg di frollatura selezionate con cura per soddisfare i palati più raffinati.</i>	VARIABLE
POP CORN <i>Pancia di maiale, broccoli saltati, su crema di patate</i>	12.00
CAPOCOLLO DI MAIALE <i>Capocollo cotto a bassa temperatura, con il suo fondo spuma di cavolfiore e bietola rossa</i>	14.00
MISTO ALLA BRACE	15.00
BACCALÀ PASTELLATO <i>Baccalà fritto, con scarola all'insalata, pomodori secchi e olive</i>	15.00

1 Contorni

SCAROLA CAPPERI E OLIVE	6.00	PATATE AL FORNO	4.00
BROCCOLI	6.00	INSALATA MISTA	4.00
VERDURE GRIGLIATE	7.00	ZUCCHINE ALLA SCAPECE	6.00
RAPA ROSSA E PANNOCCHIA ARROSTITA	7.00		

DOLCI E FRUTTA

TIRAMISU A MODO NOSTRO	6.00
MILLEFOGLIE, CREMA A VANIGLIA E AMARENA	6.00
CHEESECAKE CRUMBLE CACAO SALATO E FRUTTI ROSSI	6.00
GELATI E SORBETTI	5.50
LUNA ROSSA	6.00
VENERE NERA	6.00
FRUTTA	6.00
MISTO FORMAGGI	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 L'ATTICINI 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

