



ALCHIMIE

Pizza e cucina



Birre in Bottiglia

St. Stefanus

Stile: Belgian ale
Colore: Bionda
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 7°
Birra d'abbazia originaria dell'ordine agostiniano di Ghent. Non pastorizzata è prodotta utilizzando tre lieviti diversi
Bottiglia 33 cl 6.00
Bottiglia 75 cl 12.00



Peroni Gluten Free

Stile: Lager
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 4,7°
perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere.
Bottiglia 33cl 3.50



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



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 sapori fruttati di luppolo e di lievito.
Bottiglia 33cl 6.00



Itala

Stile: Pils
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 4,8°
Pils di puro malto è non pastorizzata per preservare intatto tutto il sapore e la freschezza della birra appena fatta.
Bottiglia 33cl 4.00



Peroni Capri

Stile: Lager
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 4,4°
gusto è leggero e rinfrescante, meno alcolico e meno amaro rispetto alla Peroni Nastro Azzurro. Si caratterizza per fresche note di limone e foglie d'ulivo
Bottiglia 33 cl 3.50



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



Trappe Triple

Stile: Triple
Colore: Biondo
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 8°
famosa per il suo sapore ricco e complesso, con note di frutta, spezie e un leggero amaro nel finale.
Bottiglia 33cl 7.00



Rochefort 10

Stile: Trappista
Colore: Marrone
Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 11,3°
Laroma fortemente fruttato con chiare note di pera, banana ed un finale di cioccolato fondente dalle note maltate e amare.
Bottiglia 33cl 8.50



Peroni Rossa

Stile: Vienna Style
Colore: Rosso
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Grado alc.: 5,2°
È bevibile e di facile approccio per la sua categoria di appartenenza grazie al corpo leggero, ancorché dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello
Bottiglia 50 cl 5.00



Peroni Doppio malto

Stile: bock
Colore: Bionda
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 6,6°
Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati.
Bottiglia 50 cl 5.00



Peroni 0,0

Stile: Lager
Colore: Biondo
Provenienza: Italia
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 0°
conserva i tratti di gusto caratteristici della PNA originale: la presenza del Mais Nostrano®, eccellenza 100% Made In Italy coltivata in esclusiva per Peroni Nastro Azzurro
Bottiglia 33cl 3.50



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



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



Pilsner Urquell

Stile: Pils
Colore: Dorato
Provenienza: Reo, Ceca
Fermentazione: Bassa
Grado alc.: 4,4°
Il bilanciamento tra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche. Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata (Saaz).

Bottiglia 33cl

4.00



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.

Grolsch
WEIZEN

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
Coca cola 33cl (Spina)	2.50	Coca cola 50cl (Spina)	4.00

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.) 7.00

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio in salsa
Parmigiano Reggiano di Cavala D.O.P. 24/26 mesi,
olio EVO B10, basilico.

PATATINE FRITTE FRESCHE 3.50

CROCCHÈ DI PATATE (1 pz.) 1.50

Patate, pecorino, sale, pepe, provola affumicata, prezzemolo

FRITTATINA ALCHEMY 3.50

Bucatino, piselli, funghi, besciamella vegetale, panatura giapponese

FRITTATINA COME UNA CARBONARA 3.50

Bucatino, guanciale, uovo, pecorino, panatura giapponese

FRITTATINA DEL GIORNO 3.50

ARANCINO (2 pz.) 3.50

Riso, ragu napoletano, formaggio. su crema di piselli

FRITTO MISTO 9.00

Crocche, arancino, frittatina, montanara



La Cucina

BRUSCHETTATA DELLO CHEF 9.00

Mix di bruschette con la migliore scelta dello chef

EMULSIONE DI FORMAGGI (3 pz.) 8.00

spuma di ricotta con miele, pepe, pomodorini secchi sul pane

CARPACCIO 16.00

Bresaola di Angus, sale, pepe, limone grattugiato e rucola

BACCALÀ MANTECATO 13.00

Baccalà, cipolla rossa in agrodolce, mandorle saltate, timo

MILLEFOGLIE 5.00

Patate salsa al formaggio, con pancetta croccante

TAGLIERE SALUMI, FORMAGGI E DELIZIE 20.00

Tagliere di salumi, formaggi e specialità stagionali (consigliato per due persone)

PARMIGIANA A MODO NOSTRO 5.00

TARTARE 20.00

Sfera di carne cruda di manzo, porcino comfit, tarallo e capperi

CANNOLO SALATO (3 pz.) 7.00

Cannolo salato, ripieno di crema al mallone su crema carbonara



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

Pomodorino 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 cappero, olive caiazzane 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 caramellata

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,

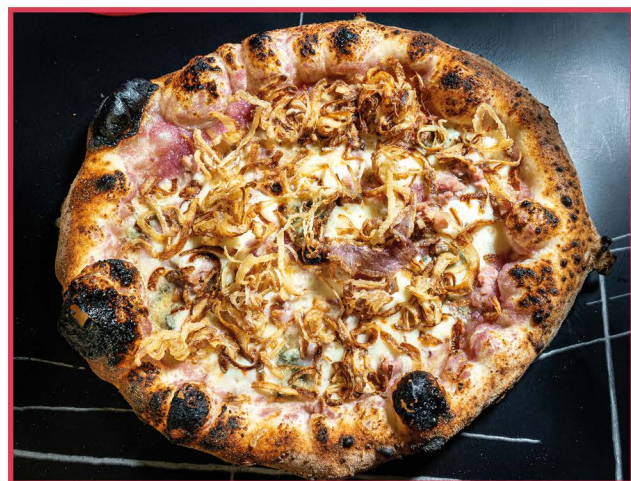
In uscita: Basilico, olio evo, chips di pecorino, confettura di frutti rossi, fonduta di parmigiano reggiano

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, caciocotta 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, stracciata 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

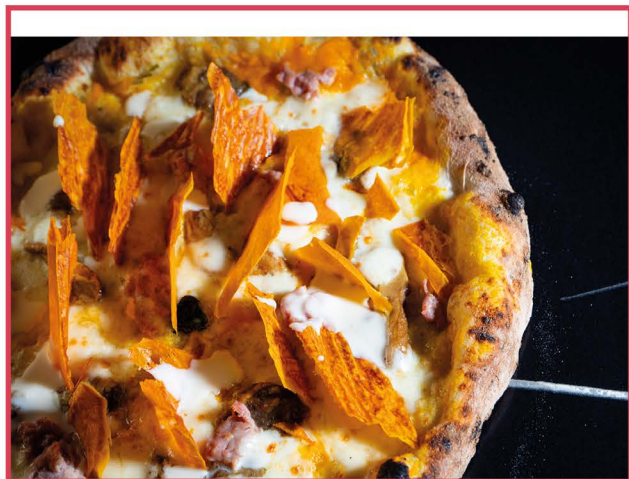
11.00

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

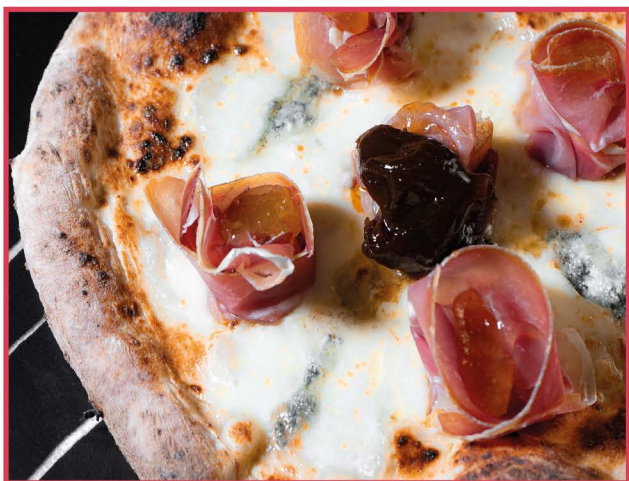
14.50

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	8.00
<i>Aggiunta mezzo caciocavallo</i>	+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



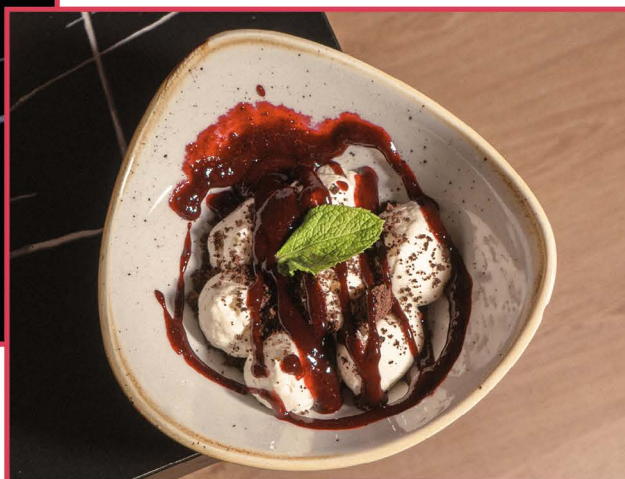
ENTRECOTE ALLA BRACE	24.00
<i>Angus Premium da 300 gr</i>	
TAGLIATA	24.00
<i>Angus Premium da 300 gr rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano</i>	
COSTATA DALLA NS SELEZIONE	VARIABILE
<i>Costate di manzo selezionate con almeno 40gg di frollatura selezionate con cura per soddisfare i palati più raffinati.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

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

