

Immaginate un luogo dove i sapori si incontrano in armonia e ogni abbinamento racconta una storia.

Alchimia è un viaggio nei sensi, un laboratorio di emozioni in cui cibo, vino e mixology si uniscono in un abbraccio magico in ogni momento della giornata, quando vuoi viverla.

La freschezza del crudité diventa sorpresa e poesia grazie a frollature e affumicature che rivelano l'essenza del mare.

Nel centro storico di Cefalù, un'esperienza che trasforma il quotidiano in straordinario: equilibrio tra tradizione e innovazione, materia che diventa emozione. Curiosità che diventa ricordo.

Imagine a place where flavors meet in harmony and every pairing tells a story.

Alchimia is a journey through the senses, a laboratory of emotion where food, wine, and mixology come together in a magical embrace—at any time of day, whenever you choose to experience it.

The freshness of crudité becomes surprise and poetry through dry-aging and smoking techniques that reveal the sea's essence.

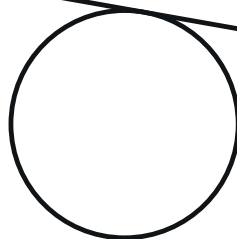
In Cefalù's historic center, an experience that turns the everyday into the extraordinary: a balance of tradition and innovation, ingredients become emotion. Curiosity becomes memory.

ALCHIMIA

Metamorfosi

Frollatura

Dry-aged fish



Nelle celle di maturazione, gli enzimi naturali lavorano lentamente sulle fibre, concentrando i sapori e trasformando la texture in qualcosa di inaspettatamente morbido, quasi burroso.

Sa di mare, ma più in profondità.

In the ageing chambers, natural enzymes work slowly through the fibres, concentrating the flavours and transforming the texture into something unexpectedly soft almost buttery.

It tastes of the sea, but deeper.

Sashimi di pesce frollato (9) 100 gr € 15,00
1 TIPOLOGIA DI PESCE
Dry-aged fish sashimi 1 TYPE OF FISH

Sashimi experience (9) 150 gr € 20,00
PIÙ TIPOLOGIE DI PESCE E/O DIVERSI GRADI DI FROLLATURA
DIFFERENT TYPES OF FISH AND/OR DIFFERENT LEVELS OF AGING

Tartare di pesce frollato (9) 100 gr € 15,00
1 TIPOLOGIA DI PESCE
Dry-aged fish tartare 1 TYPE OF FISH

Tartare experience (9) 150 gr € 20,00
PIÙ TIPOLOGIE DI PESCE E/O DIVERSI GRADI DI FROLLATURA
DIFFERENT TYPES OF FISH AND/OR DIFFERENT LEVELS OF AGING

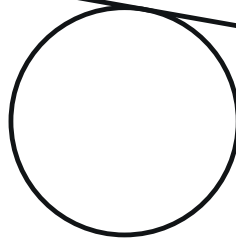
Tataki di pesce frollato (9) 100 gr € 15,00
1 TIPOLOGIA DI PESCE
Dry-aged fish tataki 1 TYPE OF FISH

Tataki experience (9) 150 gr € 20,00
PIÙ TIPOLOGIE DI PESCE E/O DIVERSI GRADI DI FROLLATURA
DIFFERENT TYPES OF FISH AND/OR DIFFERENT LEVELS OF AGING

Selezione di salumi di pesce frollato (9) 100 gr € 13,00
Dry-aged fish charcuterie selection

Nudi & Crudi

Pure & Raw



Sua maestà il Plateau Royale

Selezione di molluschi, ostriche e crostacei serviti al naturale secondo stagionalità

Sélection	10pz	€32,00
-----------	------	--------

Prestige	24pz	€70,00
----------	------	--------

Impérial	50pz	€130,00
----------	------	---------

ALCHIMIA

Crostacei & frutti di mare

Crustaceans & Seafood

Gamberi rossi (2)	Red prawns	€ 4,00 pz
Gamberi viola (2)	Purple prawns	€ 3,50 pz
Scampi (2)	Langoustines	€ 4,00 pz
Cicale (2)	Mantis shrimp	€ 1,50 pz
Mazzancolle (2)	Caramote prawns	€ 3,50 pz
Mandorle di mare (7)	Dog cockles	€ 3,00 pz
Fasolari (7)	Smooth Venus clams	€ 2,50 pz
Cannolicchi (7)	Razor clams	€ 1,50 pz

Ostriche Oysters

Gillardeau (7)	€ 7,00 pz
Gora Venetian (7)	€ 4,00 pz
French Kys (7)	€ 5,50 pz
Fin de Belon (7)	€ 6,00 pz

Il viaggio

Persorso degustazione

6-course degustation menu

Degustazione in 6 portate

€ 70,00

Proposte di abbinamento al percorso

Vini €60,00 | Cocktails €50,00

ALCHIMIA

L'incontro

Antipasti Starters

Sashimi di ricciola € 18,00
frollata con senape al miele. (8|9)
Aged amberjack sashimi with honey mustard

Fritturina di pesce locale € 14,00
con salsa "Alchimia" (4|9|14)
Local fried fish with "Alchimia" sauce

Tartare di tonno rosso € 18,00
con assoluto di capperi (9)
Red tuna tartare with caper absolute

Gamberi rossi € 18,00
con olio extravergine d'oliva, colatura d'alicci
e polvere di gambero rosso (2|9)
Red prawns with extra virgin olive oil,
anchovy colatura and red prawns powder

Tartare di carne con salsa ponzu, cipollotto € 17,00
e olio di sesamo (11|12|13)
Beef tartare with ponzu sauce,
spring onions and sesame oil

Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e menta € 12,00
con ketchup di pomodorino (4)
Battered courgette flowers filled with
ricotta and mint with cherry tomatoes ketchup

L'abbraccio

Primi piatti First courses

Tortello di pesce frollato con il suo fondo ridotto (4|9|10) € 20,00
Dry-aged fish tortello with its own demi-glacé

Fregola ai frutti di mare (2|4|7|9|10) € 20,00
Fregola with seafood

Calamarata alla Nerano "siciliana" (4|5) € 16,00
"Sicilian" calamarata pasta Nerano style

Tagliolini freschi con ragù madonita (3|4|5|10) € 18,00
Fresh tagliolini with ragù madonita

Colpo di scena

Secondi Main courses

**Spiedino di calamaro pere e ananas
con crema di pinoli tostati (9|10|11|13)** € 18,00
*Squid skewer with pear and pineapple
and toasted pine nut cream*

**Trancio di pesce frollato
con beurre blanc e fungo cardoncello (5|9)** € 24,00
*Dry aged fish with beurre blanc
and cardoncello mushroom*

**Guancia di vitello
con il suo fondo e purée di patata (5|10|12)** € 20,00
Veal cheek with its stock and potato purée

Melanzana babaganoush (13) € 16,00
Babaganoush eggplant

Dolce ricordo

Desserts

Crostatina del giorno (4|5|14) € 7,00
Tart of the day

Cheesecake all'olio d'oliva (4|5) € 8,00
Extra virgin olive oil cheesecake

**Mousse al mango con crumble
salato e cioccolato di Modica (3|4|5|14)** € 8,00
*Mango mousse with savoury crumble
and Modica chocolate*

**Consultazione degli allergeni
da richiedere al personale di sala**

Coperto €2.50

Cestino del pane supplementare €4.00

**Allergen information is available
upon request from our staff.**

Cover charge: €2.50

Additional bread basket: €4.00

ALCHIMIA

ALCHIMIA

