

*Ogni giorno, come dal primo,
rispettiamo la stagionalità
dei prodotti e offriamo una selezione
di piatti fuori carta, da funghi a tartufi,
da paste a crostacei,
passando per tagli di carne a pesci interi*

MENÙ DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

*I nostri menù degustazione sono pensati
per la convivialità e la reciproca condivisione.
Potrete creare, grazie ad una vostra scelta,
un legame di emozioni con la maison Badalucci*

*Per prenotazioni superiori a 4 persone,
vista la complessità delle preparazioni,
saranno serviti solo i menù degustazione.*



IL NOSTRO CLASSICO

Benvenuto dello chef

*Millefoglie di spigola e foie gras insalatina di carciofo croccante
e riduzione di balsamico*

*Raviolo ripieno di cipolla di Tropea,
guazzetto di crostacei*

*Lucioperca scottato, coulis di pomodoro datterino,
cipolla di tropea in agrodolce*

Rivisitazione buffa della cassata siciliana

CHF 120

I NOSTRI MENÙ A MANO LIBERA

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 150

SETTE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 200

OTTO PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 210



ESSENZE

Assoluto di carciofo, al profumo di aglio nero
CHF 30

*Scaloppa di foie gras caramellato, melone invernale
e salsa al mandarino*
CHF 36

Scampi scottati il loro zabaione salato e spinacino al limone
CHF 40

*Millefoglie di spigola, patè di foie gras, carciofo croccante
e riduzione di balsamico*
CHF 40

Tartare di ricciola con barbabietola marinata, burrata e Oona Caviar
CHF 59

Ostrica
CHF 8

Scampo
CHF 8

Gambero rosso, Sicilia
CHF 10

Plateau Royal (minimo 2 persone)
CHF 128 p. p.



I PRIMORDI ED EVOLUZIONE

*Tortelli ripieni di mandorle
consommé di funghi*

CHF 28

*Raviolo ripieno di cipolla di Tropea,
guazzetto di crostacei*

CHF 38

*Risotto al Merlot
con lepre al profumo di bosco*

CHF 39 - minimo 2 porzioni

*Tagliolini al nero di seppia,
burrata lime e il suo sashimi*

CHF 39

*Spaghetto freddo, tartare di ricciola e agrumi
Oona Caviar*

CHF 60



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Crema di zucca, uovo poché e castagne

CHF 29

*Lucioperca scottato, coulis di pomodoro datterino
cipolla di Tropea agrodolce*

CHF 48

*Sogliola, salsa bianca
e asparagi di mare*

CHF 58

*Tagliata di cervo impanata, crema di pistacchi,
salsa all'uovo e fragoline di bosco*

CHF 49

Piccione tartufato, il suo petto e sfoglie di spinaci
CHF 38 (porzione piccola) - CHF 68 (porzione intera)

*Selezione di pesci interi secondo disponibilità del mercato
(serviti a partire da due persone)
alla mediterranea o al sale
con contorni di stagione*

da CHF 120



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO RISTORANTE POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ora khorasan)
2. CROSTACEI o prodotti a base di crostacei
3. UOVA o prodotti a base di uova
4. PESCE o prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI o prodotti a base di arachidi
6. SOIA o prodotti a base di soia
7. LATTE o prodotti a base di latte
8. FRUTTA A GUSCIO e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. SEDANO o prodotti a base di sedano
10. SENAPE o prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO o prodotti a base di sesamo
12. SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. LUPINI o prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI o prodotti a base di molluschi

IL PERSONALE DI SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI DELUCIDAZIONE O CHIARIMENTO

IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE CON FARINE DI PROVENIENZA DALL'ITALIA

I nostri prodotti alimentari (carne, latticini e derivati) sono provenienti da paesi dell'UE, Svizzera, Australia e Giappone

I prodotti ittici sono provenienti dal Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico, Australia. I prodotti ittici freschi da pesca o altri da allevamenti garantiti (Fao 27,08/Fao 21/Fao 51/Fao 27,7/Fao 37 2.1 Scampi Fao 27Cb Gambero Rosso Fao 37 Dentice Fao 34 Sogliola Fao 27) somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza.

I nostri prezzi sono comprensivi di Iva all'8,1%

