

L'ESSENZA

Millefoglie di spigola e foie gràs, carpaccio di pesche e riduzione di aceto balsamico;

Tartare di ricciola, mosaico di rapa, carota e barbabietola marinati all'aceto di lampone e centrifuga di cetriolo e lime;

Frutta e verdura: "24/26", gazpacho solido di pomodorini datterini e fragole con gel di aceto di lamponi;

Insalatina di mare con agrumi e spuma di Champagne;

Foie gràs caramellato, salsa di albicocche, polvere di caffè e pesche;

Plateau di crudo con le sue salse;

Plateau Royal (minimo 2 persone);



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Tagliolini al nero di seppia, salsa di crostacei al limone,
burrata e sashimi di seppia;

Bavette con succo di rapa rossa all'aceto di lamponi,
uvetta e maionese di mandorle tostate;

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e
agrumi;

Risotto ai mirtilli al profumo di Bergamotto, capesante
scottate e lime;
(minimo 2 porzioni)



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Rombo alla brace affumicato, dashi, tartufo estivo,
funghi porcini e patata schiacciata;

Uovo cotto a bassa temperatura con fave e crema
di piselli;

Triglia ripiena alla bolognese e bottoni di burrata al
limone;

Piccione tartufato, il suo petto, paté di fegatini e
sfoglie di spinaci;

Kagoshima Wagyu A 4



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.

MENU 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.



IL NOSTRO CLASSICO

Benvenuto dello chef;

Millefoglie di spigola e foie gràs, carpaccio di pesche e riduzione di aceto balsamico;

Tagliolini al nero di seppia, salsa di crostacei al limone, burrata e sashimi di seppia;

Triglia ripiena alla bolognese e bottoni di burrata al limone;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE

CHF 150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 165



SETTE PORTATE

Benvenuto dello chef;

Frutta e verdura: "24/26", gazpacho solido di pomodorini datterini e fragole con gel di aceto di lamponi;

Tartare di ricciola, mosaico di rapa, carota e barbabietola marinati all'aceto di lampone e centrifuga di cetriolo e lime;

Foie gràs caramellato, salsa di albicocche, polvere di caffè e pesche;

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

Risotto ai mirtilli al profumo di Bergamotto, capesante scottate e lime;

Rombo alla brace affumicato, dashi, tartufo estivo e patata schiacciata;

OPPURE

Piccione tartufato, il suo petto, paté di fegatini e sfoglie di spinaci;

Dessert;

7 PORTATE CHF 200





SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE 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 o khorasan)
2. CROSTACEI o prodotti a base di crostacei
3. UOVA o prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e 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 e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo
12. SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

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

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

I prodotti ittici sono di provenienza dal Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico. I prodotti ittici freschi, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza.

