

## L'ESSENZA

Millefoglie di spigola e foie gràs, insalatina di carciofi e gel di aceto balsamico;

CHF 49

Uovo in doppia consistenza con spuma di asparagi, fave e piselli;

CHF 42

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

CHF 42

Insalatina di mare con agrumi e spuma di Champagne;

CHF 48

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

CHF 48

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 70

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 128 P.P



## I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Ravioli ripieni di estratto di frutti di mare con crema di  
asparagi e stracciatella;

CHF 43

Tortelli ripieni di Burrata con ragù di scorfano, cime di  
rapa, caffè e ricci di mare;

CHF 52

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

CHF 30

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e  
agrumi;

CHF 60

Risotto all'aglio orsino, capesante, gel di pera e  
mortadella Ticinese;  
(minimo 2 porzioni)

CHF 39



## LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Rombo alla brace con asparagi bianchi, estratto di rombo al dragoncello e tartufo nero;

CHF 70

Variazione di carciofo;

CHF 45

Triglia ripiena alla bolognese e bottoni di burrata al limone;

CHF 55

Piccione tartufato, il suo petto, paté di fegatini, sfoglie di spinaci ed estratto di ciliegie;

CHF 70

Kagoshima Wagyu A 4

CHF 86 all'etto (peso a crudo )



*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, insalatina di carciofi e gel di aceto balsamico;

Ravioli liquidi di frutti di mare con crema di asparagi, stracciatella e liquirizia;

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;

Variazione di carciofo;

Insalatina di mare con agrumi e spuma di Champagne;

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

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

Tortelli ripieni di Burrata con ragù di scorfano, cime di rapa, caffè e ricci di mare;

Rombo alla brace con asparagi bianchi, estratto di rombo al dragoncello e tartufo nero;

*OPPURE*

Piccione tartufato, il suo petto, paté di fegatini, sfoglie di spinaci ed estratto di ciliegie;

Dessert;

**7 PORTATE CHF 220**





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.

