

L'ESSENZA

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

CHF 45

Tartare di Ricciola in carpione con centrifugato di cetrioli mela verde;

CHF 45

Scampo scottato su passatina di borlotti, radicchio e spuma di ricotta;

CHF 40

Caramella di manzo, succo di lamponi, salsa svedese e insalatina di asparagi;

CHF 40

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere finocchi canditi;

CHF 40

Variazione di carciofo, salsa al prezzemolo, aglio nero e oro;

CHF 38

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 69

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 120 p. persona



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Bottoni alla Bolognese con brodo di Triglie e spuma di prezzemolo;

CHF 40

Ravioli di cipolla con tartare di scampi ed estratto di pesce al profumo di zenzero;

CHF 45

Risotto alla parmigiana con Lucioperca, pancetta, capperi e caffè;

(minimo 2 porzioni)

CHF 38

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

CHF 60

Uovo poché, asparagi, Sbrinz e liquirizia;

CHF 38

Tagliolini al Nero di seppia, sashimi di seppia alla vaniglia e burrata;

CHF 42

Paccheri ripieni di ragù Napoletano, pomodoro e balsamella;

CHF 38



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Polipo alla piastra e il suo gelato, salsa di soia
caramellata, favette e purè di Topinambur;

CHF 45

Rombo scottato con carpaccio di asparagi bianchi,
tartufo estivo e Parmigiano 36 mesi;

CHF 64

Zuppetta di pesce e crostacei allo zenzero, crostini di
pane alla maionese di Gamberi;

CHF 65

Foie gras al vapore caramellato, pere, salsa al
mandarino e caffè;

CHF 45

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

CHF 68

Tortino di patata schiacciata, salsa al tartufo estivo,
mandorle caramellate, spinaci e granita di agrumi;

CHF 40



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

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

Tagliolini al Nero di seppia, sashimi di seppia alla vaniglia e burrata;

Zuppetta di pesce e crostacei allo zenzero, crostini di pane alla maionese di Gamberi;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE

145

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

160



CINQUE O SETTE PORTATE

Tartare di Ricciola in carpione con centrifugato di cetrioli mela verde;

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere finocchi canditi;

Caramella di manzo, succo di lamponi, salsa svedese e insalatina di asparagi

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

Risotto alla parmigiana con Lucioperca, pancetta, capperi e caffè;

Rombo scottato con carpaccio di asparagi bianchi, tartufo estivo e Parmigiano 36 mesi;

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

Cialda di polenta, gelato alla vaniglia e verdure caramellate;

5 PORTATE 170

7 PORTATE 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.

