

L'ESSENZA

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

CHF 40

Gamberi rossi impanati a crudo, sorbetto di mandorle e salsa al curry;

CHF 42

Tartare di Cervo, la sua riduzione e funghi all'anice stellato;

CHF 40

Battuta di Cotechino e Salmone al limone, caviale e spuma di cavolfiori;

CHF 45

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere finocchi canditi;

CHF 38

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 65

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 110 a persona



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Ravioli di Cipolla di Tropea, salsa al Gorgonzola,
finocchi canditi e oro;

CHF 32

Fazzoletti di Capriolo, Mortadella Ticinese, salsa di
pane, acciughe e cannella;

CHF 36

Risotto foie gras e scampi al profumo di zenzero;
(minimo 2 porzioni)

CHF 38

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e
agrumi;

CHF 59

Uovo poché, crema di zucca, spuma di Parmigiano e
tartufo nero;

CHF 36

Tagliolini al Nero di seppia, limone, burrata, tartare di
Gambero rosso e Scampi;

CHF 42



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Seppie fresche scottate, crema di cipolle, mirtilli e mandorle in doppia consistenza;

CHF 40

Sogliola alla brace, patate schiacciate all'olio E.V.O. Siciliano, insalatina di barbabietola, acetosella e estratto di cetriolo al lime;

CHF 60

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

CHF 60

Tagliata di Cervo impanata a crudo, crema di pistacchi, insalata di carciofi e fragoline di bosco;

CHF 60

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

CHF 45

Maialino affumicato, friggittelli, sorbetto al peperone e purè di patate;

CHF 50

Gioco del piccione con le sue frattaglie;

CHF 55

Hamburger di lenticchie, salsa alla senape, crema di cipolle e burrata;

CHF 30



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, limone, burrata, tartare di Gambero rosso e Scampi;

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

Rivisitazione buffa della cassata siciliana;

CHF 140

“ADESSO”

Battuta di Cotechino e Salmone al limone, caviale e spuma di cavolfiori;

Fazzoletti di Capriolo, Mortadella Ticinese, salsa di pane, acciughe e cannella;

Tagliata di Cervo impanata a crudo, crema di pistacchi, insalata di carciofi e fragoline di bosco;

La Castagna diventa Bavarese con gelato al caffè;

4 PORTATE CHF 140



CINQUE O SETTE PORTATE

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere e
finocchi canditi;

Gamberi rossi impanati a crudo, sorbetto di mandorle
e salsa al curry;

Tartare di Cervo, la sua riduzione e funghi all'anice
stellato;

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e
agrumi;

Risotto foie gras e scampi al profumo di zenzero;

Sogliola alla brace, patate schiacciate all'olio E.V.O.
Siciliano, insalatina di barbabietola, acetosella e
estratto di cetriolo al lime;

Gioco del piccione con le sue frattaglie;

Cialda di polenta, gelato alla vaniglia e verdure
caramellate;

5 PORTATE CHF 160

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 ora khorasan)
2. CROSTACEI o prodotti a base di crostacei

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.

