

## L'ESSENZA

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

CHF 48

Tartare di Salmone con cotechino, spuma di cavolfiore e caviale;

CHF 45

Scampo scottato con purea di sedano rapa, broccoli e salsa all'uovo tartufata;

CHF 49

Foie gràs caramellato, salsa al mandarino e pere;

CHF 45

Variazione di carciofo;

CHF 40

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 69

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 125 P.P



## I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

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

CHF 45

Risotto con durelli, ostriche, limone e spuma di  
prezzemolo;

(minimo 2 porzioni)

CHF 38

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e  
agrumi;

CHF 60

Tortelli di patata e trota affumicata su passatina di  
broccoli con datteri e pinoli;

CHF 36

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

CHF 30



## LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Dentice scottato e il suo dashi, funghi di stagione e  
garusoli di mare all'anice stellato;

CHF 65

Caramella di sogliola, tartare di olive, rapa rossa  
marinata con estratto di cetrioli e lime;

CHF 60

Triglia ripiena alla bolognese e bottoni di burrata al  
limone;

CHF 52

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

CHF 70

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

CHF 42

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

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

Tortelli di patata e trota affumicata su passatina di broccoli con datteri e pinoli;

Caramella di sogliola, tartare di olive, rapa rossa marinata con estratto di cetrioli e lime;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

**4 PORTATE**

**CHF 150**

**CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF**

**CHF 165**



## SETTE PORTATE

Variazione di carciofo;

Tartare di Salmone con cotechino, spuma di cavolfiore  
e caviale;

Scampo scottato con purea di sedano rapa, broccoli e  
salsa all'uovo tartufata;

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

Risotto con durelli, ostriche, limone e spuma di  
prezzemolo;

Dentice scottato e il suo dashi, funghi di stagione e  
garusoli di mare all'anice stellato;

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

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.

