

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 anguria;

CHF 45

Scampo scottato su passatina di pesche al limone, basilico e pesche marinate alla soia;

CHF 48

Foie gràs caramellato, albicocche in doppia consistenza e caffè;

CHF 45

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere finocchi canditi;

CHF 40

Gazpacho di pomodorini e fragole con insalatina di frutta e ortaggi al peperoncino e gelè di aceto di lamponi;

CHF 38

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 69

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 125 p. persona



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

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

CHF 45

Risotto ai mirtilli, burrata, ostriche e mandorle;
(minimo 2 porzioni)

CHF 38

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

CHF 60

Tagliatelle di kamut Felicetti "*all'ortolana*";

CHF 32

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

CHF 42

Paccheri ripieni di ricotta di bufala e olive, salsa ai due peperoni, acciughe del Cantabrico e polvere di

capperi;

CHF 38



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Calamaro ripieno tradizionale con mortadella Ticinese,
zucchine alla scapece in doppia consistenza e fiore di
zucca croccante;

CHF 45

Baccalà scottato con salsa allo yuzu, pappa al
pomodoro, verdure di stagione spadellate e sorbetto
di mandorla salata;

CHF 60

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

CHF 65

Carrè di agnello all'Italiana con ratatouille di verdure,
cipolla caramellata al Büsciòn di capra e granita alla
menta;

CHF 60

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

CHF 68

“Carote, solo carote”.

Flan di carote con rafano fresco, carota arrostita
condita con vinaigrette, carota marinata, crema di
carote all'arancia e carpaccio di carota baby;

CHF 38



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

150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

160



CINQUE O SETTE PORTATE

Gazpacho di pomodorini e fragole con insalatina di frutta e ortaggi al peperoncino e gelè di aceto di lamponi;

Tartare di Ricciola in carpione con centrifugato di anguria;

Scampo scottato su passatina di pesche al limone, basilico e pesche marinate alla soia;

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

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

Baccalà scottato con salsa allo yuzu, pappa al pomodoro, verdure di stagione spadellate e sorbetto alla mandorla;

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

Crostatina di frutta e crema di limone con sorbetto di lamponi e salsa meringata;

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.