

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.

“MADRE TERRA”

Funghi, il loro brodo aromatizzato al lemon grass e ricottina di mandorle;

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

Variazione di carciofo;

Mojito;

4 PORTATE CHF 100



IL NOSTRO CLASSICO

Benvenuto dello chef;

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

Tortello ripieno di estratto di frutti di mare su crema di carciofi e spuma di ricotta;

Baccalà “dolce salatura” su passatina di ceci Bio, cipolle caramellate e tartufo nero;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE CHF 150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 165



SETTE/OTTO PORTATE

Benvenuto dello chef;

Tartare di ricciola, carpaccio di funghi champignon,
katsoubushi e dashi;

Cappuccino con piedini di maiale al limone, crema di
patate e garusoli di mare all'anice stellato;

Foie gràs caramellato, salsa di arance, salsa di
mandarino e polvere di caffè;

Raviolo ripieno di ragù di capriolo con salsa di
acciughe e cannella e balsamella;

Risotto all'uva Americana al profumo di Bergamotto,
capesante scottate e lime;

Dentice all'olio Extravergine d'oliva Tenuta
Chiaramonte con broccoli, acciughe e gelato di
nocciole salate;

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

OPPURE

Medaglione di cervo impanato da crudo, crema di
pistacchi, fragoline di bosco e carciofi;

Semifreddo al limone;

7 PORTATE CHF 210

8 PORTATE CHF 230



L'ESSENZA

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

CHF 49

Tartare di ricciola, carpaccio di funghi champignon, katsoubushi e dashi;

CHF 48

Cappuccino con piedini di maiale al limone, crema di patate e garusoli di mare all'anice stellato;

CHF 38

Funghi, il loro brodo aromatizzato al lemon grass e ricottina di mandorle;

CHF 38

Medaglione di cervo impanato da crudo, crema di pistacchi, fragoline di bosco e carciofi;

CHF 45

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 70

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 128 P.P



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Raviolo ripieno di ragù di capriolo con salsa di acciughe e cannella e balsamella;

CHF 32

Tortello ripieno di estratto di frutti di mare su crema di carciofi e spuma di ricotta;

CHF 36

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'uva Americana al profumo di Bergamotto, capesante scottate e lime;

(minimo 2 porzioni)

CHF 39



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Baccalà “dolce salatura” su passatina di ceci Bio,
cipolle caramellate e tartufo nero;

CHF 55

Dentice all'olio Extravergine d'oliva Tenuta
Chiaromonte con broccoli, acciughe e gelato di
nocciole salate;

CHF 60

Variazione di carciofo;

CHF 40

Foie gràs caramellato, salsa di arance, salsa di
mandarino e polvere di caffè;

CHF 48

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

CHF 70

Kagoshima Wagyu A 4

CHF 86 all'etto (peso a crudo)





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
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.

