

L'ESSENZA

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

CHF 48

Tartare di Ricciola, carpaccio di funghi di stagione e dashi tiepido;

CHF 46

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

CHF 49

Foie gràs caramellato, salsa di pere e caffè;

CHF 45

Tartare di cervo con ostriche, gel di pino mugo e consommè affumicato;

CHF 50

Crema di zucca con castagne uovo pochè e spuma di parmigiano;

CHF 38

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 al dragoncello con lumache, funghi porcini e prezzemolo;

(minimo 2 porzioni)

CHF 38

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

CHF 60

Tagliolini 24 tuorli con burro d'alpeggio al tartufo bianco;

CHF 24

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

CHF 36

Candele con ragù di capriolo, balsamella e salsa di acciughe e cannella;

CHF 38



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Dentice scottato con funghi di stagione, spuma di
porcini e garusoli di mare;

CHF 65

Ala di razza gratinata, crema di cipolle, burrata ed
estratto di zuppa di pesce e crostacei;

CHF 55

Baccalà scottato su passatina di ceci, porro, cime di
rapa e caffè;

CHF 60

Tagliata di cervo impanata a crudo, pistacchio di
Bronte, fragoline e carciofi;

CHF 59

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

CHF 70

“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

Kagoshima Wagyu A 4

CHF 82 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;

Ala di razza gratinata, crema di cipolle, burrata ed estratto di zuppa di pesce e crostacei;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE

CHF 150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF

CHF 165



SETTE PORTATE

Tartare di Ricciola, carpaccio di funghi di stagione e dashi tiepido;

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

Crema di zucca con castagne uovo pochè e spuma di parmigiano

Tagliolini 24 tuorli al tartufo e burro d'alpeggio;

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

Dentice scottato con funghi di stagione, spuma di porcini e garusoli di mare;

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

Gelato alla vaniglia, crema di cachi e castagne al profumo di tartufo;

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.

