

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”

Benvenuto dello Chef;

Insalatina di asparagi con senape di Digione, sorbetto alla mela verde e dragoncello;

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

Variazione di carciofo;

Polenta soffiata , verdure caramellate all’arancia e cannella con sorbetto di rabarbaro;

4 PORTATE CHF 120

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;

Medaglioni di rana pescatrice su vellutata di patate ai capperi di Pantelleria, asparagi e pancetta croccante;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana

4 PORTATE CHF 150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF 160



SETTE O OTTO PORTATE

Benvenuto dello chef;

Insalatina di asparagi con senape di Digione, sorbetto alla mela verde e dragoncello;

Gamberi rossi impanati a crudo con chips di riso venere ,salsa al curry e sorbetto di mandorla;

Sgombro con salsa di soia caramellata, Kagoshima Wagyu e topinambur;

Fagottino di pomodoro ripieno di mouse di cipolle di Tropea su passatina lenta di borlotti e garusoli;

Risotto di mare con ostriche caviale e salsa di lattuga;

Sogliola alla brace con carpaccio di asparagi bianchi tartufo nero e il suo estratto;

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

Semifreddo al limone;

7 PORTATE CHF 200

8 PORTATE CHF 220



L'ESSENZA

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

CHF 45

Gamberi rossi impanati a crudo con chips di riso venere, salsa al curry e sorbetto di mandorla;

CHF 45

Sgombro con salsa di soia caramellata, e topinambur;

CHF 35

Insalatina di asparagi con senape di Digione, sorbetto alla mela verde e dragoncello;

CHF 38

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

CHF 45

Plateau di crudo con le sue salse;

CHF 70

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 128



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Fagottino di pomodoro ripieno di mouse di cipolla di tropea su passatina lenta di borlotti e garusoli;

CHF 38

Raviolo 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

Crema di piselli con favette ,uovo pochè con soffice di parmigiano e tartufo nero;

CHF 32

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

CHF 60

Risotto di mare con ostriche, caviale al profumo di bergamotto e salsa di lattuga

(min 2 porzioni);

CHF 54



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Sogliola alla brace con carpaccio d'asparagi bianchi
tartufo nero e il suo estratto;

CHF 68

Seppie scottate su passatina di ceci, cime di rapa e
caffè;

CHF 48

Medaglioni di rana pescatrice su vellutata di patate
ai capperi di Pantelleria, asparagi e pancetta croccante;

CHF 58

Variazione di carciofo;

CHF 40

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

CHF 68

Kagoshima Wagyu A4;

CHF 86 ALL'ETTO (peso a crudo)





SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRA TI 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 SI 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.

