



# MENU BADALUCCI

## IL PERCORSO

### L' ESSENZA

I crudi sali e aromi. In essa si raggruppano gli alimenti lavorati con spezie e aromi. Una combinazione in grado di dare vita a un'armonia per il palato, dove tutti i principi si intersecano, creando emozioni.

### I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Un intreccio tra i principi della cucina e l'evoluzione della tecnica: ciò che diventa era. Un insieme tra ricordi in chiave moderna, in cui l'animo antico emozionale traspare sempre e in cui si riscoprono le radici primordiali dei ricordi. Eppure nulla è scontato e ogni attimo termina con un punto interrogativo. Guardare avanti è il futuro, ma il nostro bagaglio culturale resta, quale fondamenta e forza inestinguibile.

### LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

La massima espressione della ricerca, nonché ricetta ricca di esperienza ed eleganza. Elementi intersecati per ottenere armonia di colori e gioia.

### LE COCCOLE

La rassicurazione. In essa si raccolgono tutte le cose buone in cui ci rifugiamo e ci coccoliamo. Non semplici peccati di gola, ma la ricerca tra formaggi di qualità, dessert e sorprese.

## L'ESSENZA

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

Gamberi rossi impanati a crudo, sorbetto di mandorle e salsa al curry;

Tartare di Cervo, la sua riduzione e funghi all'anice stellato;

Battuta di Cotechino e Salmone al limone, caviale e spuma di cavolfiori;

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere finocchi canditi;

Plateau di crudo con le sue salse;

Plateau Royal (minimo 2 persone);



## I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Ravioli di Cipolla di Tropea, salsa al Gorgonzola,  
finocchi canditi e oro;

Fazzoletti di Capriolo, Mortadella Ticinese, salsa di  
pane, acciughe e cannella;

Risotto foie gras e scampi al profumo di zenzero;  
(minimo 2 porzioni)

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e  
agrumi;

Uovo poché, crema di zucca, spuma di Parmigiano e  
tartufo nero;

Tagliolini al Nero di seppia, limone, burrata, tartare di  
Gambero rosso e Scampi;

## LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Seppie fresche scottate, crema di cipolle, mirtilli e mandorle in doppia consistenza;

Sogliola alla brace, patate schiacciate all'olio E.V.O. Siciliano, insalatina di barbabietola, acetosella e estratto di cetriolo al lime;

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

Tagliata di Cervo impanata a crudo, crema di pistacchi, insalata di carciofi e fragoline di bosco;

Foie gras caramellato, albicocche, caffè e crostino di pane;

Maialino affumicato, friggirelli, sorbetto al peperone e purè di patate;

Gioco del piccione con le sue frattaglie;

Hamburger di lenticchie, salsa alla senape, crema di cipolle e burrata;

*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, limone, burrata, tartare di Gambero rosso e Scampi;

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

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

### 4 PORTATE

## “ADESSO”

Battuta di Cotechino e Salmone al limone, caviale e spuma di cavolfiori;

Fazzoletti di Capriolo, Mortadella Ticinese, salsa di pane, acciughe e cannella;

Tagliata di Cervo impanata a crudo, crema di pistacchi, insalata di carciofi e fragoline di bosco;

La Castagna diventa Bavarese con gelato al caffè;

### 4 PORTATE



## CINQUE O SETTE PORTATE

Capesante scottate, mortadella Ticinese, pere e finocchi canditi;

Gamberi rossi impanati a crudo, sorbetto di mandorle e salsa al curry;

Tartare di Cervo, la sua riduzione e funghi all'anice stellato;

Spaghetto freddo al caviale, sashimi di spigola e agrumi;

Risotto foie gras e scampi al profumo di zenzero;

Sogliola alla brace, patate schiacciate all'olio E.V.O. Siciliano, insalatina di barbabietola, acetosella e estratto di cetriolo al lime;

Gioco del piccione con le sue frattaglie;

Cialda di polenta, gelato alla vaniglia e verdure caramellate;

**5 PORTATE**

**7 PORTATE**





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
  
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.

