

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.



L'ESSENZA

Millefoglie di spigola e foie gràs, insalatina di carciofi e
riduzione di aceto balsamico;
CHF 45

Scampi scottati su passatina di pesche e marshmallow
di pesche noci;
CHF 45

Tagliatelle di anguria, semi di girasole, carpaccio di
finocchio e centrifuga di cetriolo e lime;
CHF 36

Polpo in tre consistenze su passatina di pomodorini
datterini, olive Taggiasche e sedano;
CHF 38

Scaloppa di foie gràs caramellato, albicocche, caffè e
pan brioche;
CHF 48

Plateau di crudo con le sue salse;
CHF 70

Plateau Royal (minimo 2 persone);
CHF 128 P.P



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Fagottino di pomodoro ripieno di crema di melanzane arrosto e aceto balsamico su passatina lenta di borlotti e frutti di mare;

CHF 38

Raviolo ripieno di crema di cipolle di Tropea con estratto di crostacei e tartare di scampi;

CHF 45

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

CHF 36

Spaghetto freddo, ostriche, dragoncello, limoni e centrifuga di pomodoro;

CHF 50

Risotto al cardamomo con sashimi di scampi e gamberi, spuma di champagne e caviale;
(minimo 2 porzioni)

CHF 58



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Baccalà al vapore su crema di topinambur, sorbetto di peperone e mandorle tostate;

CHF 52

La nostra zuppetta di pesce e crostacei allo zenzero;

CHF 58

Calamaro ripieno alla griglia, salsa di soia caramellata, zucchine alla scapece e fiori di zucca;

CHF 48

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

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 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.

