

*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.*

*Per prenotazioni maggiori a 4 persone, per la
complessità delle preparazioni, saranno
serviti solo i menù degustazione.*



“MADRE TERRA”

Benvenuto dello chef;

Funghi spadellati con il loro brodo al lemongrass,
tartufo nero e ricotta di mandorla affumicata;

Linguine con succo di carote, aceto di lamponi e
finger lime;

Uovo pochè su vellutata di zucca, tartufo nero e
spuma di pamigiano;

Cialda di polenta, verdure caramellate;

4 PORTATE CHF 120

IL NOSTRO CLASSICO

Benvenuto dello chef;

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

Ravioli di trota affumicata, datteri, pinoli tostati, su
vellutata di broccoli;

Zuppetta di pesce e crostacei profumata allo
zenzero;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE CHF 150

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF CHF 160



MENU' SETTE O OTTO PORTATE

Benvenuto dello chef;

Funghi spadellati con il loro brodo al lemongrass,
tartufo nero e ricotta di mandorla affumicata;

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

Tartare di salmone, cotechino, spuma di cavolfiore
e caviale (*Oona cavíar CHF*);

Spaghetto freddo al caviale, agrumi e ricciola
(*Oona cavíar CHF*);

Risotto con cardamomo, carpaccio di gamberi rossi
e scampi, spuma di champagne;

Rana pescatrice con frutti di mare e spuma di
porcini all'anice stellato;

Tagliata di cervo impanata a crudo con fragoline di
bosco, crema di pistacchi e salsa all'uovo;

oppure

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

Semifreddo alla pera e cioccolato;

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

Tartare di salmone, cotechino, spuma di
cavolfiore e caviale (*Oona caviar CH*);
CHF 45

Funghi spadellati con il loro brodo al lemon
grass, tratufo nero, ricotta di mandorla
affumicata;
CHF 38

Scaloppa di foie gràs caramellato con crema di
pere e caffè;
CHF 36

Plateau di crudo con le sue salse;
CHF 70

Plateau Royal (minimo 2 persone);
CHF 128 p. persona

Servizio caviale in base alla disponibilità giornaliera.



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Ravioli di trota affumicata, datteri, pinoli
tostati, su vellutata di broccoli;

CHF 36

Tortelli di capriolo con il loro brodo e tartufo
nero;

CHF 38

Linguine con succo di carote, aceto di lamponi
e finger lime;

CHF 32

Spaghetto freddo al caviale, agrumi e ricciola
(*Oona caviar CHF*);

CHF 60

Risotto con cardamomo, carpaccio di gamberi
rossi e scampi, spuma di champagne
(min 2 porzioni);

CHF 40

LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

La nostra zuppetta di pesce e crostacei
profumata allo zenzero;
CHF 60

Rana pescatrice con frutti di mare e spuma di
porcini all'anice stellato;
CHF 50

Uovo pochè su vellutata di zucca, tartufo nero
e spuma di parmigiano;
CHF 38

Piccione tartufato, il suo petto, paté di fegatini
e sfoglie di spinaci;
CHF 68

Tagliata di cervo impanata a crudo con
fragoline di bosco, crema di pistacchi e salsa
all'uovo;
CHF 58





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.

