

*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.

