

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;

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

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

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

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;

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

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

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE CHF 150

**CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF
CHF 160**



SETTE/OTTO PORTATE

Benvenuto dello chef;

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

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

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

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

Risotto al cardamomo con sashimi di gambero, spuma di
champagne e caviale;

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

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

Semifreddo di limone al limoncello;

7 PORTATE CHF 200

8 PORTATE CHF 220





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.

