

*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*

## **MENÙ 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 superiori a 4 persone,  
vista la complessità delle preparazioni,  
saranno serviti solo i menù degustazione.*



## **IL NOSTRO CLASSICO**

*Benvenuto dello chef*

*Millefoglie di spigola e foie gras insalatina di carciofo croccante  
e riduzione di balsamico*

*Raviolo ripieno di cipolla di Tropea,  
guazzetto di crostacei*

*Lucioperca scottato, coulis di pomodoro datterino,  
cipolla di Tropea in agrodolce*

*Rivisitazione buffa della cassata siciliana*

CHF 120

## **I NOSTRI MENÙ A MANO LIBERA**

**CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF**

CHF 150

**SETTE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF**

CHF 200

**OTTO PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF**

CHF 210



## **ESSENZE**

*Battuta di fichi con salsa Teriaki,  
gelato büscion di capra*

CHF 29

*Scaloppa di fois gras caramellato, albicocche e polvere di caffè*

CHF 36

*Scampi scottati il loro zabaione salato e spinacino al limone*

CHF 40

*Millefoglie di spigola, patè di foie gras, carciofo croccante  
e riduzione di balsamico*

CHF 40

*Tartare di ricciola con barbabietola marinata, burrata e Oona Caviar*

CHF 59

*Ostrica*

CHF 8

*Scampo*

CHF 8

*Gambero rosso, Sicilia*

CHF 10

*Plateau Royal (minimo 2 persone)*

CHF 128 p. p.



## ***I PRIMORDI ED EVOLUZIONE***

*Gnocchi di patate su crema di zucchine  
e la loro scapece*

CHF 28

*Raviolo ripieno di cipolla di Tropea,  
guazzetto di crostacei*

CHF 38

*Risotto ai lamponi, ostriche alla brace,  
spuma di champagne*

CHF 39

*Spaghetto freddo, tartare di ricciola e agrumi  
Oona Caviar*

CHF 60

*Pacchero all'astice ai tre pomodori*

CHF 52



## **LA PIENEZZA E L'ELEGANZA**

*Crema di piselli e fave, uovo pochè con spuma di parmigiano*

CHF 29

*Lucioperca scottato, coulis di pomodoro datterino  
cipolla di Tropea agrodolce*

CHF 48

*Ombrina alla brace con salsa dolce al limone  
caponata di verdure*

CHF 49

*Tartare di manzo, olio sale e limone,  
burrata, capperi e polvere di caffè*

CHF 45

*Piccione tartufato, il suo petto e sfoglie di spinaci*  
CHF 38 (porzione piccola) - CHF 68 (porzione intera)

*Selezione di pesci interi secondo disponibilità del mercato  
(serviti a partire da due persone)  
alla mediterranea o al sale  
con contorni di stagione*

da CHF 120



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E 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
3. UOVA o prodotti a base di uova
4. PESCE o prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI o prodotti a base di arachidi
6. SOIA o prodotti a base di soia
7. LATTE o 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 o prodotti a base di sedano
10. SENAPE o prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO o prodotti a base di sesamo
12. SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. LUPINI o prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI o prodotti a base di molluschi

IL PERSONALE DI SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI DELUCIDAZIONE O CHIARIMENTO

IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE CON FARINE DI PROVENIENZA DALL'ITALIA

I nostri prodotti alimentari (carne, latticini e derivati) sono provenienti da paesi dell'UE, Svizzera, Australia e Giappone

I prodotti ittici sono provenienti dal Mar Mediterraneo e Oceano Atlantico, Australia. I prodotti ittici freschi da pesca o altri da allevamenti garantiti (Fao 27,08/Fao 21/Fao 51/Fao 27,7/Fao 37 2.1 Scampi Fao 27Cb Gambero Rosso Fao 37 Dentice Fao 34 Sogliola Fao 27) somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza.

I nostri prezzi sono comprensivi di Iva all'8,1%



*Every day, as in the first day, we respect the seasonality  
of the products and offer a selection  
of off themenu dishes, from mushrooms to truffles, from  
pasta to shellfish,  
passing through cuts of meat to whole fish.*

## TASTING MENÙ FOR THE ENTIRE TABLE

*Our tasting menus are designed for conviviality and mutual sharing. You will be able to create, thanks to your choice, a bond of emotions with the Badalucci maison.*

*For reservations of more than 4 people,  
due to the complexity of the preparations,  
only the tasting menus will be served.*



## **OUR CLASSIC**

*Chef's welcome*

*Sea bass and pate de foie gràs millefeuille,  
crispy artichoke salad and balsamic reduction*

*Ravioli stuffed whit Tropea onion,  
with shellfish stew*

*Seared zander, on datterino tomato coulis,  
onion from Tropea sweet and sour*

*Funny reinterpretation of the Sicilian Cassata*

CHF 120

## **OUR FREEHAND MENUS**

*5 FREE-HAND COURSES*

CHF 150

*7 FREE-HAND COURSES*

CHF 200

*8 FREE-HAND COURSES*

CHF 210



## **THE ESSENCE**

*Fig whit Teriaki sauce, büscion ice cream*  
CHF 29

*Caramelised foie gras, apricots and coffee powder*  
CHF 36

*Seared scampi their savory zabaglione and lemon spinach*  
CHF 40

*Sea bass and pate foie gràs millefeuille,  
crispy artichoke salad and balsamic reduction*  
CHF 40

*Amberjack tartare with marinated Beetroot, burrata and Oona caviar*  
CHF 59

*Oyster*  
CHF 8 per piece

*Scampi*  
CHF 8 per piece

*Sicilian red prawn.*  
CHF 10 per piece

*Plateau Royal (minimum 2 people)*  
CHF 128 p. p.



## **BEGINNING END EVOLUTION**

*Potato gnocchi on zucchini cream,  
and zucchini sweet-sour*

CHF 29

*Ravioli stuffed whit Tropea onion,  
with shellfish stew*

CHF 38

*Risotto whit raspberries,  
grilled oysters and champagne foam*

CHF 39

*Cold spaghetti with Oana caviar, amberjack tartare  
and citrus fruits*

CHF 60

*Pacchero pasta whit lobster, the three tomatoes*

CHF 52



## **FULNESS END ELEGANCE**

*Cream of peas,  
broad beans egg poche e parmisan foam*  
CHF 29

*Seared zander, on datterino tomato coulis,  
onion from Tropea sweet-sour*  
CHF 48

*Grilled croaker, whit sweet lemon sauce,  
and vegetable caponata*  
CHF 49

*Beef tartare, oil salt, lemon burrata cream capers  
and caffe poudre*  
CHF 45

*Truffled pigeon, its breast, liver paté and spinach sheets*  
CHF 38 (small portion) - CHF 68 (full portion)

*Whole fish starting from 2 people subject to availability.  
Mediterranean-style, salted with seasonal side dish*  
from CHF 120



WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT THE FOOD AND DRINKS PREPARED AND SERVED IN THIS RESTAURANT MAY CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN and derived products (wheat, rye, barley oats, spelt, kamut now khorasan)
2. CRUSTACEANS or products thereof
3. EGGS or egg products
4. FISH and fish products
5. PEANUTS and peanut products
6. SOY and soy products
7. MILK and milk-based products
8. NUTS and products thereof (almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, walnuts macadamia)
9. CELERY AND CELERY PRODUCTS
10. MUSTARD and mustard products
11. SESAME SEEDS and sesame products
12. SULPHITES in a concentration greater than 10 mg/kg
13. LUPINI and products thereof
14. MOLLUSCS and mollusc products

THE SERVICE STAFF IS AT YOUR DISPOSAL FOR ANY CLARIFICATION OR CLARIFICATION

Our food products (meat, dairy products and dairy products) come from EU countries, Switzerland and Australia.

The fish products come from the Mediterranean Sea and the Atlantic Ocean.

Fresh fish products, served raw, are subjected to rapid blast chilling on site to ensure quality and safety.

