

*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 di trota, le sue uova
e crema di burrata al profumo di Aneto*

*San Pietro scottato con carpaccio di asparago
e tartufo nero*

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

*Insalatina di asparago il suo estratto
e granatina alla mela*

CHF 32

Scaloppa di foie gras caramellato, crema di mele e pepe al cardamomo

CHF 36

Scampi scottati il loro zabaione salato e spinacino al limone

CHF 40

*Millefoglie di spigola e foie gras insalatina di 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 agli asparagi
con tartare di ricciola al limone*

CHF 40

*Raviolo di trota, le sue uova su crema di burrata
al profumo di Aneto*

CHF 38

*Bottoni ripieni di ossobuco
con salsa allo zafferano e cremolade*

CHF 38

*Risotto con aglio orsino, tartare di scampo
e aria allo champagne*
miniimo 2 pers. CHF 39

Spaghetto freddo al caviale, ricciola e agrumi

CHF 60



LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Crema di piselli e fave, uovo poche con spuma di parmigiano

CHF 29

San Pietro scottato con carpaccio di asparago e tartufo nero

CHF 50

*Agnello alla Wellington
con la sua salsa e gelato al caprino*

CHF 58

*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)

*Pesci interi per due persone, secondo disponibilità
alla mediterranea o al sale con contorno 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 foie gràs millefeuille,
crispy artichoke salad and balsamic reduction*

*Trout ravioli its eggs, burrata cream
with a dill flavour*

*Seared John Dory, asparagus carpaccio
and black truffle*

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

Asparagus salad its extract and apple granadine
CHF 32

Caramelised foie gras, apple cream whit cardamom pepper
CHF 36

Seared scampi their savory zabaglione and lemon spinach
CHF 40

*Sea bass and 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 with asparagus
and lemon tartare amberjack*

CHF 40

*Trout ravioli with its eggs on a dill-flavored,
burrata cream*

CHF 38

*Stuffed ossobuco buttons
with saffron sauce and cremolade*

CHF 38

Cold spaghetti with caviar, sea bass tartare and citrus fruits

CHF 60

Wild garlic risotto, scampi tartare and champagne air

CHF 39 (min 2 portions)



FULNESS END ELEGANCE

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

CHF 29

*Seared John Dory, asparagus carpaccio
and black truffle*

CHF 50

*Beef tartare, oil salt lemon,
burrata cream, capers and coffee*

CHF 45

*Wellington lamb it's sauce
and goat cheese ice cream*

CHF 45

Truffled pigeon, its breast, liver paté and spinach sheets

CHF 38 (small portion) - CHF 68 (full portion)

*Whole fish for 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.

