

*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;

Insalatina di asparagi con senape di Digione,
sorbetto alla mela verde e dragoncello;

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

Variazione del carciofo, gel di prezzemolo e aglio
nero;

Polenta soffiata, verdure caramellate all'arancia e
cannella con sorbetto di rabarbaro;

4 PORTATE CHF 99

UN TUFFO MEDITERRANEO INCONTRA IL TICINO

Benvenuto dello chef;

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

Pappardelle al fumo, salmone al lime, uova di trota
e polvere di rapa rossa;

Lucioperca scottato su crema di datterino, olive
taggiasche e cipolla di Tropea;

Rivisitazione buffa della Cassata Siciliana;

4 PORTATE CHF 120

CINQUE PORTATE A MANO LIBERA DELLO CHEF CHF 150



IL PERCORSO DELLO CHEF

Benvenuto dello chef;

Brodo di mare;

Capesante scottate, crema di mele al cardamomo e
mortadella Ticinese;

Anguilla caramellata al profumo di zenzero e
topinambur;

Raviolo con estratto di canocchie, spuma di ricotta
e ricci di mare;

Spaghetto freddo al caviale, ricciola e agrumi;

Risotto con piselli, sashimi di seppia, burrata al
profumo d'aneto;

Sogliola alla brace, asparagi e tartufo nero;

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

Sinfonia al cioccolato con sorbetto al lampone;

7 PORTATE CHF 200

8 PORTATE CHF 220



L'ESSENZA

Insalatina di asparagi con senape di Digione,
sorbetto alla mela verde e dragoncello;
CHF 36

Mille foglie di spigola e foie gràs, insalatina di
carciofi e riduzione di aceto balsamico;
CHF 40

Capesante scottate, crema di mele al
cardamomo e mortadella Ticinese;
CHF 38

Scaloppa di foie gràs caramellato, salsa di arance,
al profumo di mandarino e polvere di caffè;
CHF 34

Trilogia di tartare di pesce con mango e
avocado con le sue salse;
CHF 45

Ostrica 8 CHF a pezzo

Gambero rosso siciliano. 10 CHF a pezzo

Scampo 8 CHF a pezzo

Plateau Royal (minimo 2 persone);

CHF 128 p.p.

Servizio caviale secondo disponibilità (Oona caviar CH).

50gr 180 CHF



I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Bavette con succo di rapa rossa all'aceto di
lamponi, uvetta e maionese di mandorle
tostate;
CHF 29

Raviolo con estratto di canocchie, spuma di
ricotta e ricci di mare;
CHF 42

Spaghetto freddo al caviale, ricciola e agrumi;
CHF 60

Risotto con piselli, sashimi di seppia, burrata al
profumo d'aneto;
CHF 38 (min 2 porzioni)

Pappardelle al fumo, salmone al lime, uova di
trota e polvere di rapa rossa;
CHF 38

LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Sogliola alla brace, asparagi e tartufo;
CHF 58

Variazione del carciofo con gel di prezzemolo
e aglio nero;
CHF 36

Lucioperca scottato su crema di datterino,
olive taggiasche e cipolle di Tropea;
CHF 48

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

CHF 38 piccola porzione/ CHF 68 porzione intera

Pesci interi per 2 persone secondo disponibilità.
Alla mediterranea, al sale con contorno di
stagione;

DA CHF 120





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.



