



MENU BADALUCCI

IL PERCORSO

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 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.

L'ESSENZA

I crudi sali e aromi. In essa si raggruppano gli alimenti lavorati con spezie e aromi. Una combinazione in grado di dare vita a un'armonia per il palato, dove tutti i principi si intersecano, creando emozioni.

I PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Un intreccio tra i principi della cucina e l'evoluzione della tecnica: ciò che diventa era. Un insieme tra ricordi in chiave moderna, in cui l'animo antico emozionale traspare sempre e in cui si riscoprono le radici primordiali dei ricordi. Eppure nulla è scontato e ogni affimo termina con un punto interrogativo. Guardare avanti è il futuro, ma il nostro bagaglio culturale resta, quale fondamenta e forza inestinguibile.

LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

La massima espressione della ricerca, nonché ricetta ricca di esperienza ed eleganza. Elementi intersecati per ottenere armonia di colori e gioia.

LE COCCOLE

La rassicurazione. In essa si raccolgono tutte le cose buone in cui ci rifugiamo e ci coccoliamo. Non semplici peccati di gola, ma la ricerca tra formaggi di qualità, dessert e sorprese.

L'ESSENZA

Tartare di pomodoro con gelato di fragole al naturale e chips di riso alle olive	CHF 20.–
Millefoglie di spigola al foie gras e carciofi con insalatina e gelè di aceto balsamico	CHF 38.–
Gamberi rossi impanati a crudo con salsa al curry e sorbetto di mandorle	CHF 30.–
Tartare di manzo piemontese con lamponi, salsa all'uovo e tartufo nero	CHF 36.–
Crudo di pesce e crostacei del giorno con le sue salse. <i>Plateau/Royal (min. x 2)</i>	CHF 48.– cadauno CHF 90.–

PRIMORDI E L'EVOLUZIONE

Vellutata di patate con carpaccio di asparagi bianchi, tartufo nero e parmigiano 36 mesi	CHF 24.–
Tagliolini al nero di seppia al limone con salsa di crostacei e burrata con tartare di scampi	CHF 32.–
Tortello ripieno di ossobuco alla milanese con verza e crumble di pane	CHF 28.–
Raviolo ripieno di cipolla di tropea caramellato all'anice con salsa al gorgonzola e finocchi canditi	CHF 24.–
Risotto alle ostriche con salsa di lattuga e coulis di pomodoro	CHF 32.–
Spaghettoni di Gragnano con la proposta mare del giorno	da CHF 35.–

LA PIENEZZA E L'ELEGANZA

Piovra del mediterraneo alla piastra su crema di melanzane alla cenere con salsa di soia caramellata e pepe della Valle Maggia	CHF 36.–
Ala di razza in crosta di pane al nero di seppia con crema di cipolle burrata e favette	CHF 40.–
Dentice scottato con trippette di baccalà e broccoletti	CHF 45.–
Pesce del mercato con ricetta del giorno	CHF 50.–
Maiolino da latte cotto a bassa temperatura con scarole saltate e purè di salsa alla senape	CHF 40.–
Pancetta di vitello in agrodolce con cime di rapa patate e sorbetto al peperone	CHF 38.–
Gioco del piccione con le sue frattaglie e suoi fegatini allo zenzero	CHF 55.–
La carne alla brace con la sua salsa purè e verdure amare	da CHF 45.–

LE COCCOLE

Cialda di polenta con gelato alla vaniglia e verdure candite, arance e cannella	CHF 15.–
Crema di liquirizia con sorbetto di mandorle e lamponi e meringhette	CHF 15.–
Rivisitazione buffa della cassata alla siciliana	CHF 15.–
Gelato al basilico con parmigiana di melanzane al cioccolato e pistacchio di Bronte	CHF 15.–
Selezione di formaggi 4/7 pezzi	CHF 20.– /36.–

Menu degustazione da 4 a 8 portate con prezzo a richiesta per intero tavolo CHF 100.– /140.–