


## *Antipasti*

Terrina di fegato d'oca Maison con cipolle rosse confit	24.00
Carpaccio di cervo marinato nel sale grosso germogli di soja e uovo affogato fritto	22.00
Crema di zucca mantovana e amaretti sbriciolati	9.50
Insalata in foglie con bocconcini di agnello, funghi spadellati e pomodorini	22.00
Insalata verde	8.00/11.00
Insalata mista	12.00/16.00

## *Primi*

Pappardelle all'uovo fresco con ragù di lepre	18/24.00
Ravioli di zucca fatti in casa con crema ai funghi porcini	18/24.00
Polenta bianca con funghi porcini trifolati 	28.00

## *Secondi di selvaggina*

Medaglioni di capriolo alla piastra e jus ridotto 42.00  
Spätzli casalinghi, cavolo rosso, mela, cavolini di bruxelles

Tagliata di entrecôte di cervo con salsa périgourdine 38.00  
Spätzli casalinghi, cavolo rosso, mela, cavolini di bruxelles

### *Menu Autunnale*

Sformatino di zucca mantovana  
con fondutina allo stracchino fresco e funghi

\*\*\*

Controfiletto di cervo scottato su letto di verza al miele  
Quenelle di pure di patate

\*\*\*

Semifreddo al *twix* con salsa al caramello

CHF 58.00

#### **Proposta vino**

Aldo, Merlot, vigneto Guidicelli&Berini, vinificato da Chiodi SA 2017  
CHF 7.00/44.00

## *Specialità Unione servite al tavolo*

*minimo due persone*

Sella di capriolo Baden Baden con le sue guarnizioni autunnali 60.00 p.p.  
Spätzli casalinghi, cavolo rosso, mela, cavolini di bruxelles, castagne

Chateaubriand "Unione" con salsa bernese 54.00 p.p.  
Ricco contorno

## *Secondi*

Entrecôte di manzo al caffè de Paris 38.00  
Patate al salto e verdure di stagione

Paillard di vitello alla griglia 35.00  
Patate al salto e verdure di stagione

## *Secondi di pesce*

Filetto di branzino con farcia agli spinaci e salsa al vino bianco 38.00  
Riso creolo

Gamberoni selvatici con salsa curry e riso cotto nel latte di cocco 36.00

### Provenienza carne e pesce:

Oca FR  
Lepre A  
Manzo CH  
Agnello AUS

Capriolo A  
Vitello CH  
Cervo A

Branzino SP  
Gamberoni AR

## *Dessert*

Tortino moro in camicia al fior di latte 12.00

Sorbetto all'uva americana e grappa nostrana	10.00
Semifreddo al <i>Twix</i> con salsa al caramello	12.00
Vermicelli di castagne con meringa e panna montata	12.00
Sorbetti oppure gelati misti della casa (tre palline)	9.00

**La filosofia del Ristorante Unione è tutta sulla genuinità del prodotto e sulla ricerca di sapori autentici e naturali: terrine, ravioli, gnocchi, salse, dessert, gelati, sono fatti in casa senza aggiunta di conservanti e coloranti.**

Invitiamo la nostra rispettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine. Il personale di servizio saprà informarvi su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie prime che vengono utilizzate per la preparazione dei piatti.