

## *Antipasti*

Terrina di fegato d'oca Maison con cipolle rosse confit	24.00
Carpaccio di bresaola con funghi misti saltati	22.00
Crema di zucca mantovana e amaretti sbriciolati	10.00
Misticanza di supreme di pollo <i>con germogli di soia, ananas e salsa al curry</i>	22.00
Insalata verde	8.00/11.00
Insalata mista	12.00/16.00

## *Primi*

Uovo all'occhio di bue con tartufo bianco d'Alba (5gr)	40.00
Pappardelle all'uovo al ragù alla bolognese	18.00/24.00
Taglierini al burro fuso e tartufo bianco d'Alba (5gr)	40.00
Ravioli di zucca fatti in casa su crema di Parmiggiano	18.00/24.00
Risotto Carnaroli ai frutti di mare sfumato al vino bianco <i>minimo 2 persone</i>	28.00 per persona

## *Secondi di carne*

Cordon bleu maison di vitello Patate a castello e verdure del giorno	38.00
Filetto di puledro alla griglia con salsa al dragoncello e senape di Digione Patate a castello e fagiolini verdi avvolti nella pancetta	38.00
Entrecôte di manzo al caffè de Paris Galletta di patate e verdure di stagione	38.00
Paillard di vitello alla griglia Patate a castello e verdure di stagione	35.00
Filetto di manzo alla piastra Galletta di patate e verdure di stagione	42.00

## *Specialità Unione servita al tavolo*

*minimo due persone*

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

## *Menu degustazione piemontese*

Battuta di fassona piemontese e tartufo bianco d'Alba

\*\*\*

Filetto di vitello al grill su fonduta di fontina Val d'Aosta DOP

Galletta di patate

\*\*\*

Formaggi freschi

\*\*\*

Variazione di dessert piemontesi

CHF 68.00

### **Proposta vini**

Roero Arneis Bel Colle DOC 2019 CHF 7.00/41.00

Barbera d'Asti "Montio" Felix e Monika Binggeli 2019 CHF 7.00/39.00

## *Secondi di pesce*

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

Gamberoni selvatici marianti al sale grosso e grigliati 36.00  
Riso creolo e verdure del giorno

## *Proposta vegana*



Hamburger di quinoa con maionese al curry 32.00  
Patate a castello e verdure del giorno

### **Provenienza carne e pesce:**

Oca FR  
Pollo CH  
Manzo CH  
Puledro CA

Branzino SP  
Vitello CH  
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
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	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 spettabile 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.