

# ANTIPASTI

## **Tartar di filetto di manzo Ticinese**

80gr • 26

150 gr • 44

## **Foie gras d'anatra Maison**

cipolle rosse di tropea e pan brioche

24

## **Salmone norvegese affumicato**

cipolle, fiori di capperi, limone

24

## **Crema di asparagi verdi**

10

## **Asparagi alla milanese**

16

## **Insalata verde**

piccola • 8

grande • 11

## **Insalata mista**

piccola • 12

grande • 16

## ***Dressing***

*Balsamico • Maison • Francese*

# PRIMI

## **Pappardelle all'uovo**

al ragù bianco con brunoise di verdure

18/24

## **Risotto**

qualità Carnaroli ai frutti

di mare al fumé di pesce

minimo 2 persone

28 p.p

# SPECIALITÀ

## **Cordon bleu Unione**

farcito al formaggio Caseificio Gottardo  
patate al salto Maison e verdure di stagione

38

## **Chateaubriand Unione**

patate al salto e verdure di stagione

minimo 2 persone

58 p.p

## DAL MARE

### **Gamberoni selvatici**

al burro maître Hotel  
riso creolo e verdure di stagione

37

### **Branzino**

Filetto di branzino alla mugnaia  
Riso creolo e spinaci freschi

39

## LE CARNI

### **Tagliata di manzo**

del Sergio Bellotti  
dai pascoli di San Bernardino  
con glassa al balsamico e scaglie di parmigiano  
patate al salto e giardiniera di legumi

38

### **Filetto di manzo Ticinese agli asparagi verdi**

patate al salto e verdure di stagione

42

### **Paillard di vitello**

al grill  
timballo di riso creolo  
giardiniera di legumi

35

## PER CONCLUDERE

### **Gelati e sorbetti fatti in casa**

Vaniglia Bourbon

Cioccolato

Limone

*Supplemento grappa uva americana • 6*

4 / la pallina

### **Specialità!**

Gelato vaniglia Bourbon

mantecato all'Amaro Generoso

*Supplemento • 5*

### **Bis di semifreddi al cioccolato e amaretto**

e coulis ai lamponi • 12

### **Tortino caldo al cioccolato colante**

gelato vaniglia bourbon • 12

### **Selezione di formaggi Ticinesi**

14

### **Vino dolce**

BIANCO DEL TICINO DOC "CHARDOR", CAGI

7 • 5cl

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

Gamberoni AR

Branzino I

Foie gras FR

Frutti di mare Vietnam

Vitello CH

Manzo CH

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 INFORMAVI SU  
TUTTI GLI INGREDIENTI E LE PROVENIENZE DELLE  
MATERIE PRIME CHE VENGONO UTILIZZATE PER LA  
PREPARAZIONE DEI PIATTI.

**PROVENIENZA CARNE E PESCE:**

OCA FR  
BRANZINO SP  
POLLO CH  
VITELLO CH  
MANZO CH  
GAMBERONI AR

**TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%**