

LE INSALATE

Insalata di suprema di pollo

germogli di soia e cubettini di ananas con
salsa al curry

23

Insalata giapponese

riso asiatico, salmone fresco marinato alla
soia, avocado e foglie d'insalata

24

Insalata verde

piccola • 8

grande • 11

Insalata mista

piccola • 12

grande • 16

Dressing

Balsamico • Maison • Francese

I PIATTI ESTIVI

Gazpacho

di peperoni all'andalusa

9

Pomodoro cuore di bue

mozzarella di buffala e basilico

18

Roastbeef di magatello

cotto a bassa temperatura

con salsa tartar

Patatine fatte in casa fritte

18/26

Vitello tonnato

all'antica Piemontese

18/26

I PRIMI

Trofie

al pesto genovese e fiocchi di burrata
18/24

Ravioli casalinghi

ripieni di melanzane e ricotta
Salsa ai pomodorini cherry
18/24

LE SPECIALITÀ

Tartar di filetto di manzo

80gr • 26
150 gr • 44

Cordon bleu di vitello

farcito al formaggio Caseificio Gottardo
patate al salto e verdure di stagione
38

Chateaubriand Unione

patate al salto e verdure di stagione
minimo 2 persone
58 p.p

I TRE SPIEDONI

Mare

gamberoni, peperone,
zucchina e cipolla

38

Monti

vitello, manzo, agnello,
luganighetta, suprema di pollo
peperone, zucchina e cipolla

40

Terra

Melanzana, zucchina, cipolla, peperone,
pomodoro cherry
Tempeh marinato alla soia

29

Contorni

Patate fritte fatte in casa
Salse fatte in casa

DAL MARE

Branzino

Filetto di branzino alla mugnaia
Riso creolo e spinaci freschi

39

LE CARNI

Tagliata di manzo

con glassa al balsamico e scaglie di parmigiano
patate al salto e verdure di stagione

38

Filetto di manzo

su coulis al pomodoro
patate al salto e verdure di stagione

42

Paillard di vitello

al grill
timballo di riso creolo
verdure di stagione

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

cioccolato e amaretto

e coulis ai lamponi • 12

Tortino caldo al cioccolato colante

gelato vaniglia bourbon • 12

Panna cotta casalinga

con macedonia di fragole • 12

Selezione di formaggi Ticinesi

3 qualità

14

Vino dolce

BIANCO DEL TICINO DOC "CHARDOR", CAGI

7 • 5cl

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:

POLLO CH
VITELLO CH
MANZO CH
AGNELLO
LUGANIGHETTA TICINO
PROSCIUTTO CRUDO
BRANZINO SP
SALMONE
GAMBERONE
CAPASANTA
PESCE SPADA

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%