

GLI ANTIPASTI

Controfiletto di lepre saltato
con misticanza d'insalata e salsa ai ribes
22

Terrina di cervo ai pistacchi
bardata al lardo con marmellata
di mele cotogne
24

Crema di zucca
con amaretti sbriciolati
11

Insalata autunnale
con pomodori confit, luganighetta di
cinghiale e melograno
22

Flan di zucca mantovana
con crema ai funghi porcini e stracchino
18

Insalata verde
piccola • 8
grande • 11

Insalata mista
piccola • 12
grande • 16

Dressing
Balsamico • Maison • Francese

I PRIMI PIATTI

Risotto ai mirtilli
con suprema di quaglia

24

Maltagliati
al ragù di lepore

22

Ravioli di capriolo
con pasta al cacao
saltati nel burro e sugo di selvaggina

25

Pappardelle
ai funghi porcini

28

I SECONDI DI CARNE

Lombatina di capriolo

con salsa alle more e quenelle di puré alla
zucca mantovana

42

Costoletta di cervo

con jus di selvaggina, castagne glassate,
spätzli casalinghi e cavolini di Bruxelles

38

Filetto di manzo al grill

con funghi porcini e patate novelle

45

Tagliata d'entrecôte di manzo

con riso giapponese,
pomodorini e cipolle confit

38

Paillard di vitello

Patate al salto e verdure

35

LE SPECIALITÀ

Sella di capriolo alla Baden Baden servita al tavolo in due tempi

spätzli casalinghi
e le sue guarnizioni autunnali
minimo 2 persone

60 p.p.

Chateaubriand Unione

con salsa bernese
Patate al gratin e verdure miste
minimo 2 persone

56 p.p.

MENU D'AUTUNNO

Antipasto misto
*terrina di cervo e pistacchi,
controfiletto di lepre saltato,
flan di zucca*

Maltagliati al ragù di lepre

Medaglioni di capriolo con salsa alle more
Spätzli e cavolini di Bruxelles

Sorbetto all'uva americana

54 senza un primo

68 menu completo

DAL MARE

Gamberoni Black Tiger

al burro maître Hotel

Riso creolo e spaghettono di carote e
zucchine

37

Branzino

Filetto di branzino alla mugnaia
Riso creolo e spaghettono di carote e
zucchine

39

PER CONCLUDERE

Tiramisù alle castagne

12

Monte bianco

con meringhe e vermicelli di castagne

12

Tarte Tatin

con salsa alla vaniglia

per 2 persone (attesa 20 minuti)

14 p.p.

Sorbetto all'uva americana

con grappa nostrana

10

Semifreddo

al croccante di mandorle

12

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/ VITELLO / MANZO CH
BRANZINO - GR
GAMBERONE - VN
LEPRE - NZ
CERVO - NZ
CINGHIALE - DE
QUAGLIA - FR
CAPRIOLO -A

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%