

GLI ANTIPASTI

Timballo di carne cruda di Fassona Piemontese

all'olio d'oliva extra vergine Peruzzo

e scaglie di Parmigiano Reggiano

Servito con pane toast

23 - 120gr

Salmone affumicato scozzese Orkney

con cipolle, capperi, limone e toast

24

Insalata invernale

con riso asiatico, avocado, ceci,

barbabietola e salsa di soia

22

Insalata verde

piccola • 8

grande • 11

Insalata mista

piccola • 12

grande • 16

Dressing

Balsamico • Maison • Francese

I PRIMI PIATTI

Maltagliati

con gamberetti, pomodorini cherry
e Vodka

21

Ravioli casalinghi di capriolo

con pasta al cacao
saltati nel burro e sugo d'arrosto

23

Tagliolini all'uovo

con concassé di pomodori e basilico

18

I SECONDI DI CARNE

**Filetto di manzo al grill
con burro alle erbette**

Patate al gratin e verdure

45

**Tagliata d'entrecôte di manzo
alla piastra**

con rucola e patate al salto

38

Cordon bleu di vitello casalingo

Patate al salto e verdure

38

Paillard di vitello al grill

Patate al salto e verdure

35

SPECIALITÀ UNIONE

Fondue Chinoise Unione

Piccolo saluto dalla cucina
Carne di manzo di fassona piemontese
10 salse fatte in casa
Patatine fritte - Riso
48 p.p.

Chateaubriand Unione

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

DAL MARE

Gamberoni Black Tiger

gratinati con panure alle erbe
Patate confit e pomodorini
37

Torretta di filetto di branzino

con melanzane e pomodori
Patate all'inglese
39

PER CONCLUDERE

Semifreddo alla Nutella
con cuore di caffè

11

Trancio di torta "Unione"

9

Sorbetti e gelati

prodotti in casa con ingredienti naturali
4 / la pallina

Gelato fatto in casa alla vaniglia Bourbon
e caffè espresso

11

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:

VITELLO / MANZO CH
FASSONA - PIEMONTE
BRANZINO - GR
GAMBERONE - VN
CERVO - NZ
CAPRIOLO -A

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%