

# LE INSALATE

## **Insalata alla greca**

Feta, olive taggiasca, cipolle rosse,  
pomodori, lattuga iceberg

21

## **Insalata suprema di pollo**

con germogli di soia  
crostini al curry e ananas

26

## **Insalata verde**

piccola • 8

grande • 11

## **Insalata mista**

piccola • 12

grande • 16

## **Dressing**

Balsamico • Maison • Francese

# I PIATTI ESTIVI

**Gazpacho andaluso**  
ai peperoni



11

**Roastbeef di magatello di fassona**  
cotto a bassa temperatura  
salsa tartar  
Patatine fritte

18/28

**Bruschetta con uovo affogato** 🌿  
Avocado e pomodorini cherry

24

**Vitello tonnato**  
all'antica Piemontese

18/28

**Burrata frita ripiena al pesto**  
Coulis di peperone grigliato

23

**Falafel di ceci con salsa tzaziki**  
Verdure grigliate  
marinate all'aceto balsamico



24

## I PRIMI

### **Spaghetti alla chitarra** 🌿

al pesto genovese e fiocchi di burrata

18/24

### **Paccheri** 🌿

cacio e pepe

16/22

### **Risotto Carnaroli** 🌿

pomodori, basilico e  
una punta di peperoncino

26

## LE SPECIALITÀ

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

80gr • 26

150 gr • 44

### **Cordon bleu di vitello**

farcito alla formaggella Bedretto  
Patatine fritte e verdure di stagione

38

### **Chateaubriand Unione**

patate al salto e verdure di stagione  
minimo 2 persone

58 p.p

## DAL MARE

### **Branzino**

Tartar di filetto di branzino  
Profumato al gin, menta e lime  
verdure grigliate

36

### **Spiedone di mare**

ai gamberoni black tiger  
salsa al curry e riso al cocco

38

## DALLA TERRA

### **Spiedone al tempeh**

salsa teriyaki e riso al cocco

31



## LE CARNI

### **Tagliata di manzo**

con rucola e scaglie di parmigiano  
patate al salto e verdure di stagione

38

### **Filetto di manzo alla griglia**

con burro alla maître d'Hotel  
patate al salto e verdure di stagione

45

### **Paillard di vitello**

al grill  
timballo di riso creolo  
verdure di stagione

35

## PER CONCLUDERE

### **Gelati e sorbetti di nostra produzione**

Vaniglia Bourbon, Cioccolato

Limone, Mango

*Supplemento grappa uva americana • 6*

4 / la pallina

### **Specialità!**

Gelato vaniglia Bourbon

mantecato all'Amaro Generoso

14

### **Semifreddo al frutto della passione**

12

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

gelato vaniglia bourbon

12

### **Sgroppino al Mojito**

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:**

VITELLO / MANZO - CH  
SUPREMA DI POLLO - FR  
FASSONA IT/PIEMONTE  
BRANZINO - GR  
GAMBERONE - VN

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