

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di entrecôte di cervo

funghi di bosco, mirtilli rossi
e crema di cipolle

24

Tartare di capriolo

con senape di Dijone

26

Crema di zucca Mantovana

profumata agli amaretti

12



Millefoglie

alla polenta con paté di cinghiale

18

Insalata autunnale

tofu spadellato, funghi di bosco,
castagne, vinaigrette

21



Insalata verde

piccola • 8

grande • 11

Insalata mista

piccola • 12

grande • 16

Dressing

Balsamico • Maison • Francese

I PRIMI PIATTI

Pappardelle all'uovo fresche

al ragù di lepre sfilacciato

18/ 24

Nido di rondine

alla zucca mantovana, guanciale e pecorino

salsa al gorgonzola e noci

24

Risotto Carnaroli ai funghi

suprema di quaglia

28

I SECONDI DI CARNE

Medaglioni di capriolo

al jus ridotto

spätzli casalinghi, cavolo rosso e mela

42

Tagliata di cervo

cipolle glassate al vino rosso

spätzli casalinghi

38

Entrecôte di manzo al grill

patate novelle al salto e verdure

38

LE SPECIALITÀ DELLA CASA

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.

SPECIALITÀ VEGANE

Polenta nostrana rossa 
con funghi porcini trifolati
32

Spiedone alla zucca 
Polpetta di ceci su vellutata di cavolfiore
28

DAL MARE

Gamberoni Black Tiger
al sale grosso
Riso creolo e verdure
37

Branzino
Filetto di branzino alla griglia
Riso creolo e verdure
39

PER CONCLUDERE

Sorbetto all'uva americana

4/pallina



+ grappa nostrana "Calanca"

4

Sorbetti e gelati della casa

4/pallina

Tortino al cioccolato

con cuore morbido e gelato vaniglia

12

Coppa autunnale

Gelato alla vaniglia

con purè di castagne e meringa

12

Torta del giorno

9

Semifreddo al frutto della passione

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 - ARGENTINA
LEPRE - AT
CERVO - AT
SELLA- AT
CINGHIALE - HU
GUANCIALE- IT
QUAGLIA - IT
CAPRIOLO -AT

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%