

MENU ASTIGIANO

Battuta di carne cruda di Fassona Piemontese
all'olio d'oliva extra vergine Peruzzo
tartufo bianco d'Alba

Bis di flan
zucca mantovana e cardi gobbi su
fonduta di fontina Val d'Aosta DOP

Entrecôte di cervo
al jus ridotto
spätzli casalinghi e cavolo rosso

Variazione di dolci
Bonet - Panna Cotta - Polentina - Palio

Menu completo 65
Menu 3 portate 58

SPECIALITÀ

TAJERIN AL BURRO FUSO
tartufo bianco d'Alba (4gr)
CHF 38.00

GLI ANTIPASTI

Battuta di carne cruda di fassona
con Robiola d'Alba
e olio d'oliva extra vergine Peruzzo
25

Bis di flan
zucca mantovana e cardi gobbi su
fonduta di fontina Val d'Aosta DOP
18

Insalata invernale
formentino, indivia, carota, arancia
21

Insalata verde
piccola • 8
grande • 11

Insalata mista
piccola • 12
grande • 16

Dressing
Balsamico • Maison • Francese

I PRIMI PIATTI

Nido di rondine

alla zucca mantovana, guanciale e pecorino
coulis di pomodoro

24

Tajerin all'uovo freschi

al ragù di lepre sfilacciato

18/ 24

Risotto Carnaroli ai gamberoni

profumato all'arancio

28

I SECONDI DI CARNE

Paillard di vitello alla piastra
patate novelle al salto e verdure
35

Tagliata di manzo alla piastra
cipolle glassate al vino rosso
patate novelle
38

Filetto di manzo alla piastra
con salsa bernese
millefoglie di patate e verdure
42

Entrecôte di cervo
al jus ridotto
spätzli casalinghi, cavolo rosso e mela
42

LE SPECIALITÀ DELLA CASA

Chateaubriand Unione
con salsa bernese
Millefoglie di patate e giardiniera di verdure
minimo 2 persone
56 p.p.

Chinoise di fassona a volontà
ricco contorno
10 salse fatte in casa
minimo 2 persone
49 p.p.

SPECIALITÀ VEGANA



Carpaccio di barbabietola
con germogli di cavolfiore e dadini di
tempeh saltati e marinati alla soya
28

DAL MARE

Spiedone di 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

4/pallina



+ grappa nostrana "Calanca"

4

Sorbetti e gelati della casa

4/pallina

Semifreddo ai cachi

con salsa al caramello

12

Tortino al cioccolato

con cuore morbido e gelato vaniglia

12

Torta del giorno

9

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
FASSONA - PIEMONTE/IT
BRANZINO - GR
GAMBERONE - ARGENTINA
GUANCIALE- IT
CAPRIOLO -AT

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%