

GLI ANTIPASTI

Crostino gratinato

alla luganighetta e ricotta ticinese

14

Duo di selvaggina

prosciutto crudo di capriolo
e mousse di lepre

22

Carpaccio di salmone

marinato alle barbabietole, guacamole

22

Insalata invernale

lollo, castelfranco, riccia, germogli
Vinagrette alla soja

16

+ gamberoni grigliati 28

+ suprema di pollo 26

+ tofu bio ticinese 22



Insalata verde

10

Insalata mista

13

Dressing

Balsamico • Maison • Francese

I PRIMI PIATTI

Pizzoccheri valtellinesi

patate, coste e verza

24

Pacchero ripieno

alla carbonara, guanciale di maiale

24

Scrigno di cipolla

risottino carnaroli, cipolla e merluzzo

28

I SECONDI DI CARNE

Paillard di vitello

con contorno di stagione

35

Tagliata di manzo

Indivia Belga brasata

Glassa all'aceto balsamico

39

Carré d'agnello gratinato

Millefoglie di patate

Involtino di fagiolini

37

Ossobuco di vitello al cartoccio

Crostone e fagiolini

37

Filetto di manzo alla Rossini

Galletta di semolino

Carote glassate

52

Guancia di maiale brasata al merlot

Polenta nostrana

32

LA SPECIALITÀ DELLA CASA

Chateaubriand Unione

con salsa bernese
contorno di stagione
minimo 2 persone
62 p.p.

Chinoise di fassona a volontà

ricco contorno
10 salse fatte in casa
minimo 2 persone
49 p.p.

DALLA TERRA

Curry Madras

Riso basmati profumato al cocco
ceci e carota
24

Lasagna casalinga

ragù di soja e broccoli
24

PIATTO VEGANO 

PIATTO VEGETARIANO 

DAL MARE

Darna di cuore di merluzzo confit

Crema di patate
Perle di carote glassate

35

Filetto di branzino arrotolato cotto al forno

Calamari, cozze e vongole
Dadi di zuccina
Patate novelle a spicchio

39

Arancino di gamberoni

con salsa al curry
Gamberoni saltati

36

Polipo fritto

con fondo di cavolo nero tostato
Millefoglie di patate

34

PER CONCLUDERE

Sorbetti e gelati artigianali

4/pallina

+ grappa nostrana "Calanca"

4

Semifreddo all'avocado

pan di spagna al cioccolato

14

Tiramisù alle castagne

12

Torta del giorno

9

Affogato al caffè

9

Carpaccio d'ananas

gelato allo yoghurt

12

Selezione di formaggi

18/28

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:

CRUDO DI CAPRIOLO - CH
CERVO - CH
POLLO - FR
LUGANIGHETTA - CH
GUANCIALE DI MAIALE -IT
MANZO - CH
FASSONA - PIEMONTE
VITELLO - CH
AGNELLO - CH
BRANZINO - GR
SALMONE - SCO
MERLUZZO - NO
GAMBERONI - VN
CALAMARI, COZZE, VONGOLE, POLIPO - IT/ES

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%