

HOTEL RISTORANTE UNIONE

---

# PROPOSTE MENU



## BANCHETTI

IL NOSTRO TEAM È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE PER SODDISFARE OGNI RICHIESTA E  
PER RENDERE PERFETTO IL VOSTRO EVENTO.

DI SEGUITO TROVERETE LE NOSTRE PROPOSTE MENU CHE POSSONO ESSERE RIVISTE  
SECONDO LE VOSTRE ESIGENZE E DESIDERI.

BUONA CUCINA, ACCOGLIENZA E PASSIONE SONO LE PAROLE D'ORDINE.  
VI ASPETTIAMO!

FAMIGLIA BERINI

---

HOTEL RISTORANTE UNIONE - VIA HENRI GUISAN 1, 6500 BELLINZONA  
TEL.: 091 825 55 77 - [INFO@HOTELUNIONE.CH](mailto:INFO@HOTELUNIONE.CH)

# Menu Banchetti

## Proposte "Nostrane"

### Menu Ticino I

---

Vitello tonnato all'antica

\*\*\*

Risottino carnaroli al Merlot del Ticino  
mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda

\*\*\*

Brasato di manzo alla ticinese  
Polenta "Terreni della Maggia" morbida

\*\*\*

Semifreddo all'amaretto e crema ai lamponi

**CHF 78.00** per persona Menu completo

**CHF 66.00** per persona Menu 3 portate a scelta

### Menu Ticino II

---

Ciuffetto d'insalata e filetto di coregone in carpione

\*\*\*

Ravioli ricotta ticinese e spinaci, al burro e salvia

\*\*\*

Ossobuco di vitello alla gremolata  
Risottino carnaroli allo zafferano

\*\*\*

Panna cotta ai frutti di bosco al profumo di caffè

**CHF 86.00** per persona Menu completo

**CHF 74.00** per persona Menu 3 portate a scelta

# Proposte “4 stagioni”

## Menu “4 stagioni” I

---

Ciuffetto d'insalata e gamberoni saltati

\*\*\*

Roastbeef all'inglese con jus ridotto al merlot

Patate alla duchessa

Cavolfiore alla polonese

\*\*\*

Crema alla catalana

**CHF 74.00** per persona

## Menu “4 stagioni” II

---

Salmone norvegese marinato, quenelle al rafano

\*\*\*

Saltimbocca di vitello alla romana con salsa al grand jus

Risottino carnaroli al merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'alpe

\*\*\*

Semifreddo al cioccolato “Stella” con crema ai lamponi

**CHF 68.00** per persona

## Menu “4 stagioni” III

---

Antipasto ricco Unione

*Tartare di fassona piemontese, prosciutto crudo Pioradoro,*

*gamberone alla mediterranea, terrina di verdure*

\*\*\*

Tajerin al ragù bianco con brunoise di verdure

\*\*\*

Fesone di vitello cotto a bassa temperatura salsa al grand jus

Millefoglie di patate

Zucchina ripiena

\*\*\*

Sorbetto al mango Maison

**CHF 86.00** per persona

**CHF 72.00** per persona Menu senza i Tajerin

### **Menu "4 stagioni" IV**

---

Terrina di vitello maison con pan brioche

\*\*\*

Flan di spinaci e fonduta di fontina

\*\*\*

Medaglione di filetto di manzo con salsa al porto

Galletta di patate

Verdurine julienne

\*\*\*

Tortino alle mele con gelato vaniglia bourbon

**CHF 87.00** per persona

**CHF 75.00** per persona Menu 3 portate a scelta

### **Menu "4 stagioni" V**

---

Timballo di carne cruda di fassona Piemontese

all'olio d'oliva extra vergine "Peruzzo" al profumo di tartufo

\*\*\*

Tagliatelline all'uovo e julienne di salmone norvegese e vodka

\*\*\*

Petto di faraona ruspante su letto di spinaci con salsa alla senape in grani

Pure di patate cremoso

\*\*\*

Parfait all'amaretto e coulis di lamponi

**CHF 82.00** per persona

**CHF 62.00** per persona Menu 3 portate a scelta

# Proposte “Stagionali”

## **Menu « Primavera » (15.03. – 31.05.)**

---

Insalatina di asparagi verdi, cherry e fiocchi di ricotta nostrana

\*\*\*

Gnocchi casalinghi con salsa al pesto di aglio orsino

\*\*\*

Faraona ruspante con salsa al grand jus

Risotto carnaroli alle spugnole

\*\*\*

Tiramisù alle fragole

**CHF 76.00** per persona

**CHF 61.00** per persona Menu 3 portate a scelta

## **Menu « Estate » (01.06. – 30.08.)**

---

Vitello tonnato all'antica

\*\*\*

Parmigiana di melanzane

\*\*\*

Tagliata di manzo su letto di rucola

Patate profumate al rosmarino

\*\*\*

Semifreddo al frutto della passione

**CHF 86.00** per persona

**CHF 71.00** per persona Menu 3 portate a scelta

## **Menu « Autunno » (01.09. – 30.11.)**

---

Duo di selvaggina  
Prosciutto crudo di capriolo e mousse di cinghiale

\*\*\*

Tajerin ai funghi porcini trifolati

\*\*\*

Medaglione di capriolo al gran jus

Spätzli casalinghi

Cavolo rosso

\*\*\*

Vermicelli di castagne e gelato alla vaniglia

**CHF 89.00** per persona

**CHF 74.00** per persona Menu 3 portate a scelta

## **Menu « Inverno » (01.12. – 01.03.)**

---

Carpaccio di salmone Swiss Lachs su crema di topinambur

\*\*\*

Vellutata di carote profumata al curry

\*\*\*

Filetto di angello in crosta

Gratin di patate

Perle di verdure

\*\*\*

Crêpe alla normanda

**CHF 89.00** per persona

**CHF 74.00** per persona Menu 3 portate a scelta

# Bibite

---

## **Bibite Analcoliche**

---

Acqua naturale e frizzante	CHF 5.50/0.5l
Succo d'arancia	CHF 11.00/l
Analcolici	CHF 4.50/pezzo

## **Vini**

---

Prosecco Bepin de Eto	CHF 41.00/bottiglia
Confessore, Merlot bianco, Chiericati	CHF 42.00/bottiglia
La Murata, Merlot, Chiodi	CHF 39.00/bottiglia

Per una scelta più ampia, potete consultare la carta dei vini del ristorante.

## **Birre**

---

Birra alla Spina "Feldi"	CHF 4.50/0.33l
Birra Braugold	CHF 4.50/0.33l
Birra Artigianale Mater	CHF 7.00/0.33l

## **Caffetteria**

---

Caffè espresso / macchiato / deca	CHF 3.00
Caffè corretto	CHF 4.00
Caffè tazza grande	CHF 3.80
Cappuccino	CHF 4.00

# Condizioni

## **Partecipanti:**

Vi preghiamo di confermarci 7 giorni prima dell'evento il numero definitivo degli ospiti previsti, determineranno la base di fatturazione.

## **Condizioni di annullamento:**

Fino a 15 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 40% dei servizi riservati

Fino a 10 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 70% dei servizi riservati

Fino a 5 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 100% dei servizi riservati

## **Servizio del tappo:**

Vi lasciamo la libertà di portare il vostro vino proponendovi il servizio di tappo al costo di CHF 25.00 bottiglia/servita.

Non ci assumiamo nessuna responsabilità riguardo ai quantitativi.

Il vino deve essere consegnato con 5 giorni di anticipo.

## **Prezzi:**

I prezzi si intendono IVA inclusa.

## **Scelta:**

Per questioni organizzative, la scelta Menu deve essere comunicata con 7 giorni di anticipo.