



## Salades

<b>Verde:</b> Jeunes pousses de salade	7.-
<b>Mista:</b> salade et légumes crus assortis	9.-
<b>Fish:</b> salade, thon, mozzarella di bufflonne, tomates cerises, carottes, olives	18.-
<b>Caesar Salad:</b> salade, morceaux de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, tomates, sauce au yaourt	19.-
<b>Splendida:</b> salade, pétales de viande séchée, mozzarella di bufflonne, tomates, croûtons, courgettes	19.-

## Entrées

<b>Tartare de veau:</b> avec sauce hollandaise et pain carasau	28.-
<b>Saumon mariné:</b> avec salade de fenouil et gel d'agrumes	21.-
<b>Bruschetta:</b> avec pesto d'artichauts et oignon rouge caramélisé	18.-

## Plateaux dégustation (pour 2 personnes)

Sélection de charcuteries locales de la maison (Salametto, mortadelle de foie, jambon cru et lardo), servie avec focaccia	25.-
Sélection de fromages locaux de la maison (Buscion, fromage bleu, Pontino et Gorda), servie avec focaccia	27.-



## Premiers plats

<b>Il Tortello ripieno:</b> raviolis farcis au bœuf braisé, servis avec une mousse de topinambour et ses chips	23.-
<b>Il Fusillone:</b> Pâtes de Gragnano avec crème de haricots borlotti, moules et romarin	22.-
<b>I Gnocchetti:</b> Gnocchetti de semoule avec crème de brocoli et fondue de fromage bleu	19.-

## Deuxièmes plats

<b>Bar sauvage:</b> avec beurre blanc et radicchio caramélisé	37.-
<b>Joue de veau:</b> avec purée de pommes de terre crémeuse et couenne de porc soufflée	34.-
<b>Cavolfiore 3.0:</b> variations de chou-fleur servies en textures multiples	19.-

## Pinsa à la romaine

<b>Marinara:</b> sauce tomate, ail, origan, huile d'olive extra vierge	13.-
<b>Napoli:</b> sauce tomate, anchois, origan	14.-
<b>Margherita:</b> sauce tomate, mozzarella, origan	15.-
<b>Prosciutto e funghi:</b> sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	17.-
<b>Diavola:</b> sauce tomate, mozzarella, salami piquant	16.-
<b>Tonno e cipolle:</b> sauce tomate, mozzarella, thon, oignons	17.-
<b>Vegetariana:</b> sauce tomate, mozzarella, légumes grillés	16.-
<b>Speck e zola:</b> mozzarella, speck et gorgonzola	19.-



**unicorn**  
Food & Drink



## Desserts

Cheesecake mandarine et vanille	<b>9.50</b>
Mousse au chocolat blanc avec biscuits amaretti et gelée de poires Williams	<b>9.-</b>
Notre strudel aux pommes accompagné d'une crème au rhum	<b>10.-</b>
Boules de glace: assortiment de saveurs disponibles	<b>3.50</b>

**BON APPÉTIT!  
VOTRE EQUIPE UNICORN**

Origine des charcuteries, viandes et poissons : Suisse, Italie, Norvège

**Nos partenaires régionaux pour Unicorn Food & Beverage et l'Hôtel Coronado:**

*SD Food Cadenazzo, Grünenvelder Quartino, Sapore Fresco Giubiasco, Macelleria Manzocchi Melano, Rapelli Stabio, Cochi Bibite Balerna, Chicco d'oro Balerna, Ghioldi Stabio, Vini Bee Stabio, Gialdi Vini Mendrisio, Cantina Sociale Mendrisio*

*En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, merci de bien vouloir informer notre équipe.*

*Prix en CHF*

*TVA 8,1 % incluse*

*01.01.2026*