



Salades

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

Entrées

Tartare de veau: avec sauce hollandaise et pain carasau	28.-
Saumon mariné: avec salade de fenouil et gel d'agrumes	21.-
Bruschetta: 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

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

Deuxièmes plats

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

Pinsa à la romaine

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



Desserts

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

BON APPÉTIT! VOTRE ÉQUIPE UNICORN

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

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

*SD Food Cadenazzo, Grünenfelder 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

OUVERT TOUS LES JOURS DE 18H30 À 21H30

+41 (0) 91 640 95 27