

Menù serale

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 18:30 ALLE 21:30

+41 (0) 91 640 95 27



unicorn
Food & Drink

Antipasti

CARNE SECCA DI CERVO

leggermente affumicata, melograno
e gelato al Büscion

*Lightly smoked deer jerky, pomegranate, and
Büscion ice cream*

23.-

CARPACCIO DI GAMBERO

ROSSO DI MAZARA

servito con gel al passion fruit e
finocchio

*Mazara red shrimp carpaccio served with
passion fruit and fennel gel*

27.-



VELLUTATA DI ZUCCA

con yogurt e caffè

Pumpkin soup with yogurt and coffee

18.-





Primi piatti

TAGLIOLINI ALL'UOVO

al ragù di capriolo e lampone soffiato

Egg tagliolini with roe deer ragù and puffed raspberry

22.-

BOTTONE DI FARINA BONA

ripieno di baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata e fondo di vitello

"Farina Bona" ravioli filled with creamed cod, caramelized red onion and veal bottom

24.-



CHICCHE DI PATATE

ai porcini e Zincarlin della Valle di Muggio

Potato gnocchi with porcini and cheese of the Muggio Valley

20.-

Secondi piatti

GUANCETTA DI MAIALE

glassata su morbido di patate al basilico

Glazed pork cheek on basil potato purée

27.-

ENTRECÔTE DI MANZO SVIZZERO

cotto al punto rosa, millefoglie di patate e Pak-Choi

Swiss beef entrecôte medium rare, potato millefeuille and Pak-Choi

36.-

TRANCIO DI LUCIOPERCA

scottato, broccoli spadellati e la loro crema

Seared walleye fillet, spread broccoli and its cream

30.-



CREMA DI FAGIOLI, BABY CAROTE ARROSTITE E RADICCHIO

Beans cream, baby roasted carrots and radicchio

17.-



Pinse romane



MARINARA

pomodoro, aglio, origano e olio EVO
tomato sauce, garlic, oregano and oil EVO

13.-

NAPOLI

pomodoro, acciughe e origano
tomato sauce, anchovies and oregano

14.-



MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e origano
tomato sauce, mozzarella, oregano

15.-

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

17.-

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella e salame piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami

16.-

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

17.-



VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
tomato sauce, mozzarella, grilled vegetable

16.-

SPECK E ZOLA

mozzarella, speck e gorgonzola
mozzarella, speck and gorgonzola

19.-



PROVOLA E PEPE

mozzarella, provola affumicata e pepe della Valle Maggia
smoked provola and pepper from the Maggia Valley

17.-

Dolci



CHEESECAKE ALLO YOGURT, NOCI, FICHI, CIOCCOLATO 72% E IL SUO GELATO

*Yogurt cheesecake, walnuts, figs, 72%
chocolate and its ice cream*

9.50



CESTINO DI SFOGLIA RIPIENO DI MANDORLA E CREMA ALLA VANIGLIA

*Puff pastry basket filled with almond and
vanilla cream*

9.-



NAMELAKA ALLE CASTAGNE, UVA MARINATA E IL SUO GELATO

*Namelaka with chestnuts, marinated grapes
and its ice cream*

9.50



BUON APPETITO DAL VOSTRO TEAM UNICORN!

Provenienza salumi, carne e pesce:
Svizzera, Italia, Norvegia.

I nostri partner ticinesi per il food & beverage Unicorn e Hotel 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 e Cantina sociale Mendrisio.

In caso di allergie o intolleranze alimentari
siete pregati di rivolgervi al nostro team.

Prezzi in CHF
IVA 8.1% inclusa
31.08.2026

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 18:30 ALLE 21:30

+41 (0) 91 640 95 27

