

The logo for UNICO SUITE & RESTAURANT is centered on the page. It features a stylized 'A' icon above the word 'UNICO' in a large, bold, serif font. Below 'UNICO' is the text 'SUITE & RESTAURANT' in a smaller, all-caps, sans-serif font. The background of the entire page is a repeating pattern of interlocking diamond shapes in a light beige color.

UNICO
SUITE & RESTAURANT



APERITIVO

METODO CLASSICO

7

CHAMPAGNE

12

UNICO

antipasti

TARTARE DI RICCIOLA, EMULSIONE DI OSTRICA E LIME
GAZPACHO DI POMODORO, PESCA E MANDORLE

primo

LINGUINA VONGOLE E FIORI DI ZUCCA

secondo

SEPPIA ARROSTO, MISTICANZA E LIMONE

dessert

COCCO E ANANAS

75

ALLA CARTA

antipasti

GAZPACHO DI POMODORO, PESCA E MANDORLE

18

TARTARE DI RICCIOLA, EMULSIONE DI OSTRICA E LIME

22

UOVO, PARMIGIANO E TARTUFO ESTIVO

18

POLPO RUCOLA E ZENZERO

20

TRIGLIA, CAROTA E SALICORNIA

20

primi

LINGUINA VONGOLE E FIORI DI ZUCCA

20

TUBETTO, CICALLE E PROVOLA

20

RAVIOLI DI STRACCIATA E GAMBERO ROSSO

22

SPAGHETTINO, POMODORI, SALVIA
E MANZETTA MARINATA

19

secondi

MELANZANA, MISO E LEMONGRASS

20

SEPPIA ARROSTO, MISTICANZA E LIMONE

25

RICCIOLA, PATATE E SCAMORZA

25

VENTRESCA DI TONNO, PEPERONI E CIPOLLOTTO

25

dessert

PLUM CAKE, PERA E CANNELLA

10

SACHER AL FONDENTE E CILIEGIA

10

COCCO E ANANAS

10

CONSIGLIAMO LA SCELTA DEL MENU PER L'INTERO TAVOLO.
LA LISTA DEGLI ALLERGENI È A VOSTRA DISPOSIZIONE
PRESSO L'ACCOGLIENZA



APERITIF

CLASSIC METHOD

7

CHAMPAGNE

12

UNICO

starters

AMBERJACK TARTARE, OYSTER AND LIME EMULSION

TOMATO GAZPACHO, PEACH AND ALMONDS

first course

LINGUINE WITH CLAMS AND ZUCCHINI BLOSSOMS

main course

ROASTED CUTTLEFISH, MIXED LEAVES AND LEMON

dessert

COCONUT AND PINEAPPLE

75

À LA CARTE

starters

TOMATO GAZPACHO, PEACH AND ALMONDS

18

AMBERJACK TARTARE, OYSTER AND LIME EMULSION

22

EGG, PARMIGIANO REGGIANO AND SUMMER TRUFFLE

18

OCTOPUS, ROCKET AND GINGER

20

RED MULLET, CARROT AND SAMPHIRE

20

first courses

LINGUINE WITH CLAMS AND ZUCCHINI BLOSSOMS

20

TUBETTO PASTA WITH MANTIS SHRIMP AND PROVOLA

20

STRACCIATELLA RAVIOLI WITH RED PRAWN

22

SPAGHETTINI WITH TOMATOES,
SAGE AND MARINATED BEEF

19

main courses

EGGPLANT, MISO AND LEMONGRASS

20

ROASTED CUTTLEFISH, MIXED LEAVES AND LEMON

25

AMBERJACK, POTATOES AND SCAMORZA

25

TUNA BELLY, PEPPERS AND SPRING ONION

25

desserts

PLUM CAKE WITH PEAR AND CINNAMON

10

DARK CHOCOLATE SACHER CAKE WITH CHERRY

10

COCONUT AND PINEAPPLE

10



WELCOME APERITIF

SMALL AMUSE BOUCHE
ACCOMPANYING

WATERMELON WITH ELDERFLOWER

CHICKPEA HUMMUS, SAFFRON MUSSELS

STRACCIATA CHEESE, ANCHOVIES, LEMON

VEGETARIAN PANZANELLA

10

À LA CARTE

GUACAMOLE TACOS

6

CUTTLEFISH RIBBONS, NORI

7

AMBERJACK TARTARE, TZATZIKI

8

FOCACCIA BREAD WITH OCTOPUS

6

SIGNATURE

montecastello | 10

VODKA, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP,
BASIL LEAVES, LIME ZEST

ghiettone | 10

WHITE VERMOUTH, WHITE BITTER, SODA WATER,
ELDERFLOWER SYRUP

rjecelle | 10

GIN, GINGER, CELERY, GINGER BEER

belvedere | 10

GIN, HONEY, LEMON JUICE, LAVENDER INFUSION

zagara | 8

BLOOD ORANGE JUICE, NON-ALCOHOLIC BITTER,
SODA WATER, ORANGE ZEST

levante | 8

RAW SUGAR, LIME JUICE, BASIL LEAVES,
TONIC WATER

CLASSICS

MITO | 10

NEGRONI | 10

SPRITZ | 7

BY THE GLASS

WINE | 7

CHAMPAGNE | 12

ITALIAN SPARKLING WINE | 8

VERMOUTH SELECTION

BIANCO DEL PROFESSORE | 9

ROSSO DEL PROFESSORE | 9

ROSSO ANTICA FORMULA | 9

PUNT E MES | 8

TORRE A CONA | 12

GIN TONIC | 12

GIN NORDES · JGASCO TONIC

GIN LONDON N 3 · RECOARO ACQUA BRILLANTE

GIN MARE · FEVER-TREE MEDITERRANEAN

GIN TANQUERAY TEN · FEVER-TREE INDIAN

GIN GUNPOWDER IRISH · PAOLETTI TONICA

THE ALLERGEN LIST IS AVAILABLE
AT RECEPTION.



BENVENUTO!

PICCOLI AMUSE BOUCHE
DA ACCOMPAGNAMENTO

ANGURIA AL SAMBUCO

HUMMUS DI CECI E COZZE ALLO ZAFFERANO

STRACCIATA ALICI E LIMONE

PANZANELLA VEGETARIANA

10

ALLA CARTA

TACOS CON GUACAMOLE

6

TAGLIATELLA DI SEPPIA E ALGA NORI

7

TARTARE DI RICCIOLA E TZATZIKI

8

FOCACCIA CON POLPO

6

SIGNATURE

montecastello | 10

VODKA, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
FOGLIE DI BASILICO, SCORZA DI LIME

ghiettone | 10

VERMOUTH BIANCO, BITTER BIANCO, SODA,
SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCO

rjecelle | 10

GIN, SEDANO, ZENZERO, GINGER BEER

belvedere | 10

GIN, MIELE, SUCCO DI LIMONE,
INFUSO DI LAVANDA

zagara | 8

SUCCO D'ARANCIA ROSSA, BITTER ANALCOLICO,
SODA, SCORZA D'ARANCIA

levante | 8

ZUCCHERO GREZZO, SUCCO DI LIME,
FOGLIE DI BASILICO, TONICA NEUTRA

CLASSICI

MITO | 10

NEGRONI | 10

SPRITZ | 7

DRINK

VINO AL CALICE | 7

CHAMPAGNE AL CALICE | 12

SPUMANTE AL CALICE | 8

VERMUT

BIANCO DEL PROFESSORE | 9

ROSSO DEL PROFESSORE | 9

ROSSO ANTICA FORMULA | 9

PUNT E MES | 8

TORRE A CONA | 12

GIN TONIC | 12

GIN NORDES · JGASCO TONIC

GIN LONDON N 3 · RECOARO ACQUA BRILLANTE

GIN MARE · FEVER-TREE MEDITERRANEAN

GIN TANQUERAY TEN · FEVER-TREE INDIAN

GIN GUNPOWDER IRISH · PAOLETTI TONICA

bolle italia

TENUTE I FAURI SPUMANTE BRUT	SA	12,5%	30
SAN CRISTOFORO FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT	SA	12,5%	34
SAN CRISTOFORO FRANCIACORTA D.O.C.G. N.D.	SA	12,5%	35
SAN CRISTOFORO FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSE	SA	12,5%	40
ABATE NERO TRENTO D.O.C. BRUT	SA	12,5%	35
ABATE NERO TRENTO D.O.C. DOSAGGIO ZERO	SA	12,5%	37

bianchi italia

VINICA MOLISE LAME DEL SORBO RIESLING	24	11,5%	25
VINICA MOLISE LAME DEL SORBO SAUVIGNON	22	13%	28
CIRELLI TREBBIANO ANFORA	22	12,5%	50
TIEFENBRUNNER MERUS GEWURZTRAMINER	24	12,5%	32
PICARIELLO FIANO D'AVELLINO	24	13%	35
MACCHIAROLA PUGLIA VERDECA	23	12,5%	30
PRODUTTORI DEL SALENTO ALICE PUGLIA VERDECA	25	12,5%	28
SUAVIA SOAVE CLASSICO MONTECARBONARE	23	12,5%	38
DORNACH - PATRIC UCCELLI PINOT BIANCO	20	12,5%	50
VENICA & VENICA SAUVIGNON RONCO DEL CERO	22	12,5%	42
I CLIVI RIBOLLA A TESSA	23	12,5%	36

rosé

VINICA TINTILIA MOLISE ROSATO LAME DEL SORBO	22	13,5%	25
TENUTE I FAURI ABRUZZO CERASUOLO	24	14,5%	25
SAN FERDINANDO CILIEGIOLO TOSCANA ROSATO	24	12%	30
DE BARTOLI ETNA ROSATO TENUTA SOLISCIARO	24	12,5%	38

rossi

CIANFAGNA SATOR TINTILIA	19	14,5%	38
TORRE KALENA STAIGHER	19	13,5%	60
LA PALAZZETTA ROCCO 24	22	12,5%	30
LA PALAZZETTA ROSSO DI MONTALCINO	22	12,5%	38
CASTELLO DI PERNO LANGHE NEBBIOLO	22	14%	40
AZ AG CAMPARO BAROLO	20	14,5%	50



champagnes

POL ROGER BRUT RESERVE	SA	12,5%	80
POL ROGER BRUT RESERVE MAGNUM	SA	12,5%	160
POL ROGER PURE	SA	12,5%	100
POL ROGER BRUT VINTAGE	18	12,5%	160
POL ROGER BRUT ROSÉ VINTAGE	19	12,5%	
POL ROGER S.W. CHURCHILL	18	12,5%	400
DE SAINT GALL LE SELECTION	SA	12,5%	55
MAURICE DELABAYE PUR ZERO	SA	12,5%	60
TARLANT ZERO	SA	12,5%	80
JOSE' VELY PUR ZERO	SA	12,5%	60
DOMAINE DES ARONDES BRUT	SA	12,5%	70

bianchi estero

REICHSGRAF VON KESSELSTATT PIESPORTER ORTSWEIN RIESLING DRY	21	11,5%	45
CLOS DES TREILLES ATTENTION CHENIN MECHANT	23	12,5%	38
RENE BOUVIER FRANCIA BOURGOGNE CHARDONNAY	22	12,5%	50
ALAIN GEOFFROY CHABLIS VIELLE VIGNE	23	12,5%	50
M. SIM ČIČ RIBOLLA CLASSIC GORI ŠKA BRDA	24	12,5%	35
D.NE GAUTHERON - CHABLIS	23	12,5%	45
LES COSTIERES DE POMEROLS PICPOUL CROIX NEUVES	23	12,5%	28

rossi estero

GEBRUDER MATHIS - Spatburgunder	22	14,5%	35
GAVIGNET - Bourgogne Rouge	19	13,5%	55
LES TERRES BARIOLÉES COTES D'AUVERGNE GAMAY LA CONDAMINE	22	14%	60
CHATEAU PEY LA TOUR - Bordeaux Sup.	22	12,5%	45
RENE BOUVIER BOURGOGNE ROUGE	22	12,5%	50





UN NUOVO CONCETTO
DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

UNICOTERMOLI.IT