



Il menu

Benvenuti a tavola!

Nel nostro ristorante proponiamo pregiate specialità ticinesi che vogliono valorizzare la cucina nostrana e i prodotti regionali.

Le nostre pietanze vengono rigorosamente fatte in casa anche in collaborazione con artigiani locali seguendo ricette autentiche con prodotti selezionati di grande qualità e idealmente a "km zero" in favore della sostenibilità ambientale e dell'economia locale.

Si lasci consigliare dal personale di servizio o dal gerente Gianluca Tomasetti e ci faccia sapere le sue richieste particolari. Il nostro obiettivo e più grande piacere è quello di guadagnare la sua fiducia e di superare le sue aspettative.

Buon appetito!



Cucina calda da martedì a sabato

11:30 - 13:30

18:00 - 21:30

Allergeni

Bruschette rustiche

Fr.

1	vegan	Bruschette classiche <i>Pane Vallemaggia tostato - pomodorini datterri - aglio - basilico olio extra vergine d'oliva bio</i>	tre pezzi 11.- sei pezzi 18.-
---	-------	--	----------------------------------

Quelle più amate

118112	vegan	Trilogia di bruschette miste <i>Pane Vallemaggia tostato: con pesto di rucola e pomodorini datterri con crema di carciofi - olive taggiasche - germogli con funghi misti bio trifolati - prezzemolo - olio extra vergine d'oliva bio</i>	tre pezzi 14.- sei pezzi 24.-
1		<i>con extra bruschetta al prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi</i>	+ 4.50
11417		<i>con extra bruschetta al salmone alpino affumicato di Lostalio</i>	+ 5.-
117		<i>con extra bruschetta al tartufo nero di stagione</i>	+ 6.-

Insalate di stagione

	vegan	Insalata mista <i>Insalata a foglie miste - pomodorini datterri - cetrioli - mais - peperoni rapanelli - fiori di carote - germogli misti - erbe fresche</i>	12.50
	vegan	Insalata mista gigante <i>Insalata a foglie miste - pomodorini datterri - cetrioli - mais - peperoni rapanelli - fiori di carote - germogli misti - erbe fresche</i>	16.50
3		<i>con extra uovo sodo bio (CH)</i>	+ 3.-
vedi Seitan	vegan	<i>con extra Seitan ai ceci bio fatto in casa</i>	+ 6.-
317		Insalata "Cesare" alla valmaggese <i>Insalatona a foglie miste - pomodorini datterri - cetrioli mais - peperoni - rapanelli - fiori di carote - germogli misti - erbe fresche sminuzzato di petto di pollo (CH) - uovo sodo bio (CH) formaggio d'alpe ticinese DOP a scaglie</i>	29.-

Salse fatte in casa

10112	vegan	Salsa italiana <i>Olio d'oliva extravergine - aceto balsamico bio - aceto di vino rosso senape</i>	
317110112		Salsa allo yogurt bio <i>Salsa francese - yogurt bio</i>	
11718		<i>Tutte le insalate vengono servite con semini bio e crostini di pane tostati.</i>	
8		<i>Su richiesta serviamo anche un panino senza glutine</i>	+ 2.-
12		<i>A tavola: aceto di vino rosso nostrano - aceto balsamico bio olio d'oliva extra vergine italiano</i>	

La favorita

1131719112

Zuppa di cipolle in crosta (+ 12 min.)

piccola porzione 13.-

Cipolle - cipolle di Tropea - cipollotti primaverili - brodo vegetale bio

17.-

Bianco di Merlot del Ticino DOC - erbe fresche - pasta sfoglia

Grana Padano DOP - germogli di cipolle

119 vegan

Zuppa del giorno

piccola porzione 11.-

Crema o zuppa del giorno

14.-

guarnita a discrezione dello chef

117

con extra bruschetta al formaggio d'alpe ticinese DOP

+ 4.-

Antipasti

7

Antipasto caprese

17.-

Bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP

pomodorini datterti - basilico - olio d'oliva extra vergine bio

con extra prosciutto crudo nostrano Pioradoro 16 mesi

+ 7.-

La ricetta segreta

11719112

Polpette di carne al sugo

tre polpette 15.-

Carne di maiale, manzo e vitello - salsa al pomodoro - basilico

sei polpette 25.-

11317112

Affettato misto ticinese

per uno 22.-

Prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi - salame nostrano Gran Riserva

per due 38.-

mortadella di fegato - prosciutto cotto "Bellini" - coppa nostrana

salame al pepe Vallemaggia - carne secca grigionese - sottaceti e olive

con extra formaggio d'alpe ticinese DOP

+ 7.-

Paste

11317

Spaghetti alla carbonara

piccola porzione 21.-

Spaghettoni Rummo - pancetta ticinese - tuorlo bio

24.-

Grana Padano DOP - pepe nero della Vallemaggia

117

Orecchiette bio alla crudaiola

piccola porzione 23.-

Orecchiette bio - pomodorini datterti - aglio - rucola - basilico

26.-

scaglie di Parmigiano Reggiano DOP - mozzarella di bufala DOP

olio d'oliva extra vergine bio

Il Bestseller

11417

Paccheri al salmone di Lostallo

piccola porzione 23.-

Paccheri - tartare di salmone alpino - crema di zucchine

27.-

lime - olio d'oliva extra vergine bio - aneto

Su richiesta serviamo anche spaghetti o panini senza glutine (+ 12 min.)

+ 2.-

A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

Allergeni	Paste fresche	Fr.
11317	Cappellacci al burro e salvia bio <i>Ravioli di pasta fresca - ricotta - spinaci</i> <i>burro d'alpeggio - salvia bio di Avegno arrostita</i>	piccola porzione 21.- 25.-
11317 9112	Lasagne verdi all'emiliana <i>Lasagne verdi fatte in casa - ragù alla bolognese</i> <i>besciamella - Grana Padano DOP</i>	27.-
1131417112	Pappardelle al salmone alpino affumicato di Lostallo <i>Pappardelle all'uovo - salmone alpino affumicato di Lostallo</i> <i>cipolle - Swiss Vodka - panna - aneto</i>	piccola porzione 25.- 29.-

Risotti

1131719112	Risotto Vallemaggia DOP <i>Risotto "Acquerello" - funghi freschi bio trifolati - porcini secchi</i> <i>bianco di Merlot del Ticino DOC - brodo vegetale bio - burro d'alpeggio</i> <i>formaggio d'alpe ticinese DOP</i>	piccola porzione 25.- 29.-
------------	---	-------------------------------

Quello nobile

1131719112	Risotto al tartufo nero con bocconcini di filetto di manzo svizzero <i>Risotto "Acquerello" - bocconcini di filetto di manzo frollato all'osso</i> <i>tartufo nero di stagione tagliato a tavola - burro al tartufo fatto in casa</i> <i>brodo vegetale bio - Grana Padano DOP - bianco di Merlot del Ticino DOC</i> <i>con extra tartufo nero stagionale tagliato al tavolo</i>	piccola porzione 39.- 49.- + 4.50 / g
------------	---	---

Vegan

113151617 81911112113	Arrosto di Seitan ai ceci bio fatto in casa <i>180 g~ di medaglioni di Seitan ai ceci bio - salsa al timo e Cognac</i> <i>verdurine miste croccanti di stagione - patatine novelle arrosto</i>	29.-
12	<i>con funghi freschi bio trifolati</i> <i>con spinaci freschi</i>	+7.- +7.-

Pesce

417	Filetto di salmone alpino "Beluga" <i>180 g~ di filetto di salmone di Lostallo - caviale di lenticchie Beluga al nero</i> <i>di seppia - crema di barbabietole - verdure di stagione croccanti - germogli</i>	43.-
-----	--	------

Contorni extra

117	<i>Polenta mista bio ticinese di Pianezzo</i> <i>verdurine croccanti di stagione oppure spinaci freschi</i>	7.-
117110112	<i>piccola insalatina a foglie miste</i> <i>patatine novelle arrosto</i>	
113	<i>pappardelle fresche</i>	
1131719112	<i>Risotto "Acquerello"</i>	8.-

Specialità della casa

Piccolo / grande

1131719	Cordon Bleu della casa 120 g~/ 200 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini" uova bio - formaggio Gruyère AOP stagionato - pane Vallemaggia grattugiato - limone bio - patatine novelle arrosto - salsa cocktail al peperoncino	maiale 26.- / 33.- vitello 36.- / 43.-
1131719112	Cordon Bleu alla cacciatora 120 g~/ 200 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini" uova bio - formaggio Raclette bio vallesano AOC - funghi freschi bio trifolati - pane Vallemaggia grattugiato - limone bio patatine novelle arrosto - salsa cocktail al peperoncino	maiale 31.- / 38.- vitello 39.- / 46.-
1131719	Cordon Bleu alla contadina 120 g~/ 200 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini" uova bio - "crème fraîche bio" - pancetta ticinese affumicata - cipolla di Tropea glassata - pane Vallemaggia grattugiato - germogli - limone bio patatine novelle arrosto - salsa cocktail al peperoncino	maiale 27.- / 34.- vitello 37.- / 44.-
1131719112	Trilogia di Cordon Bleu (per due persone) Un piccolo Cordon Bleu della casa - un piccolo Cordon Bleu alla cacciatora - un piccolo Cordon Bleu alla contadina patatine novelle arrosto - salsa cocktail al peperoncino - limone bio Su richiesta serviamo i nostri Cordon Bleu anche senza glutine	maiale p. p. 39.- vitello p. p. 49.-

117	Fegato di vitello alla veneziana 160 g~ di fegato di vitello - cipolla- cipollotto primaverile - salvia bio risotto "Acquerello" al formaggio d'alpe ticinese DOP	38.-
117	Scaloppine di vitello al limone 120 g~/ 160 g~ di carne di vitello - salsa al limone bio burro d'alpeggio - patatine novelle arrosto	piccola porzione 34.- 39.-
1131719112	Ossobuco e polenta ticinese bio 300 g~ di ossobuco di vitello - polenta mista bio di Pianezzo Salsa al Merlot del Ticino DOC - scorza di limone bio - prezzemolo	39.-

Il piatto preferito

1131417	Tartare di filetto di toro	piccola porzione 31.-
10112	160 g~/ 80 g~ di filetto di toro tagliato al coltello - condimento alla francese peperoncini misti - burro d'alpeggio alle erbe - germogli - pane misto tostato	43.-
117	Filetto di manzo alle erbe bio ticinesi 120 g~/ 200 g~ di filetto di manzo svizzero, frollato all'osso erbe bio aromatiche di Avegno - crostone di Pane Vallemaggia olio d'oliva extra vergine bio - rucola - risotto "Acquerello" allo zafferano	piccola porzione 44.- 54.-
12	con funghi freschi bio trifolati con spinaci freschi	+7.- +7.-

Provenienza e garanzia di qualità

Pollo: Svizzera!

Vitello: Svizzera!

Maiale: Svizzera!

Manzo: Svizzera!

Toro: Svizzera!

(in rari casi anche Germania)

Agnello: Svizzera!

Salumi: Svizzera!

Cacciagione: Svizzera, EU

Pesce: Svizzera!

Salmone: Lostallo (Grigioni) Svizzera
(Swiss Alpine Fish AG da allevamento
sostenibile senza antibiotici, senza
microplastiche né prodotti chimici)

Luccioperca: Lago Maggiore (TI-I)
(Pescheria Giovanni Palmieri Brissago)

Gamberi: Rheinfelden (AG) Svizzera!
(Swissshrimps AG, senza
ormoni né antibiotici!)

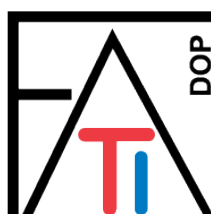
DOP / AOP - Denominazione di origine protetta

certifica esclusivamente prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio
d'origine dichiarato

IGP - Indicazione geografica protetta

certifica che non tutto il processo produttivo è legato alla zona d'origine dichiarata, ma lo
sono le fasi più importanti, ossia quelle che danno al prodotto il suo carattere peculiare.

SWISSSHRIMP 



I nostri fornitori

Iris Tomasetti, Terra di Fuori Avegno (insalata bio, erbe fresche bio e verdure bio di stagione)
Banfi (frutta e verdura) - Azienda Perozzi Piano di Magadino (frutta e verdura locale)
Andrea Giudici, Tenuta Colombara Vercelli (riso superfino Carnaroli Acquerello)
Pastificio Maninpasta Cadenazzo (pasta fresca) - Tigusto SA (polenta bio di P. Bassetti e Tofu bio)
Azienda Dazio, Fusio e Arcioni Michele, Alpe Grossalp (formaggio d'alpe ticinese DOP)
Rapelli / Macelleria De Femminis / Prodega (carne e salumi)
Hugo Dubno AG / MD Forniture Monteiro (funghi e Tartufi)
Bianchi AG e Giovanni Palmieri (pesce) - Prodega / Saviva (alimentari)
Naretto (pane Vallemaggia)

Allergie

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari invitiamo la spettabile clientela a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione affinché possa consigliarvi e proporvi specialità prive degli ingredienti che vi causano problemi. Le contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali - Glutine | 8. Frutta a guscio - noci |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa - solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte - lattosio | 14. Molluschi |



Questo ristorante è autorizzato a far parte di Ticino a Tavola per l'impegno generale nell'utilizzare in vari piatti della carta, i prodotti del territorio.

Regolamento e info su: www.ticinoatavola.ch



L'iniziativa valorizza i ristoranti che preparano tutti i piatti nella loro cucina!

Regolamento e info su: www.fattoincasaticino.ch

La nostra filosofia

Più freschezza e meno spreco: dal momento che preferiamo cucinare quotidianamente con prodotti freschi, non tutte le nostre specialità sono disponibili fino a fine giornata.

Idea Regalo

Regalate un pranzo o una cena ai vostri cari e amici con la nostra carta regalo che è a vostra disposizione su richiesta al nostro personale.

Tutti i prezzi sono intesi in Fr. e includono l'IVA



*Seguiteci sui «social media»
e richiedete la «Newsletter» sul nostro sito internet*

isolino.ch