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 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!

Ticino a Tavola
fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

Cucina calda da martedì a sabato
11:30 – 13:30
18:00 – 21:30

Allergeni

Antipasti

Con l'aperitivo consigliamo

1 I 11 I 12 — VEGAN 100%

Trilogia di bruschette della casa — *tre pezzi 14.–*

Fette di pane "Tortiglione scuro" tostato all'olio EVO con guarnizioni diverse

Bruschetta con pomodorini - aglio - basilico - olio EVO

Bruschetta con crema di carciofi - rucola - olive taggiasche

Bruschetta con melanzane sott'olio EVO - peperoncino - origano

5 / 7

Crostini di polenta ai funghi bio — *tre pezzi 17.–*

Polenta bio arrostita di Pianezzo - funghi misti bio trifolati al prezzemolo
olio EVO di Nocellara del Belice - rucola

SWISS LACHS pure alpine salmon

Tartare di salmone alpino di Lostallo — *piccola porzione 27.–*

1 I 4 — *70 g ~ / 150 g ~ salmone alpino del Moesano - avocado - olio EVO* — *37.–*

11 — *succo e scorza di limone bio - semi di sesamo nero - rucola - germogli di fiori*

Servito con pane tostato e burro

1 I 3

Tartare di manzo bio — *piccola porzione 29.–*

BIOSUISSE

9 I 10 I 11 I 12 — *90 g ~ / 180 g ~ scamone di manzo bio svizzero - salsa classica piccante* — *39.–*
tuorlo d'uovo bio - germogli di cipolla - frutto del cappero - Olio EVO

Servito con pane tostato e burro

Scorzone / Périgord / Alba

Con tartufo fresco di stagione tagliato a tavola — *+4.– / +7.– / +9.–* *al grammo*

Insalate

Insalata mista di stagione — *13.–*

Insalata a foglie miste - germogli misti - pomodorini - mais - cetrioli
peperoni - rapanelli - carote - cavolo rosso - erbette fresche - fiori

3 — *Magari con uovo sodo bio (CH)?* — *+ 3.–*
Oppure con mezzo avocado? — *+3.–*

3 I 5 I 7

Insalata Cesare ai filetti di pollo — *29.–*

Insalatona a foglie miste - pomodorini - mais - germogli misti - cetrioli
peperoni - rapanelli - carote - cavolo rosso - filetti di pollo (CH) arrostito
uovo sodo bio (CH) - erbette - scaglie di formaggio d'alpe Ticinese DOP

Magari con extra prosciutto cotto ticinese Bellini? — *+ 3.–*

Condimenti fatti in casa

8 I 10 I 12 — *Salsa italiana:*
aceto nostrano e balsamico bio - senape
olio di girasole - olio EVO di Nocellara del Belice

3 I 7 I 12 (salsa della casa) — *Salsa della casa:*
salsa francese - yogurt bio

1 I 8 I 11 I 12 — *Tutte le insalate vengono servite con salsa a parte, crostini di pane abbrustoliti*
semi di girasole e semi di zucca bio serviti a parte. A tavola serviamo aceto di Merlot
e di balsamico bio, olio EVO di Nocellara del Belice, sale rosa dell'Himalaya, pepe misto.

Su richiesta servimo anche un panino senza glutine — *+2.–*

Allergeni

Paste e risotti

Specialità della casa

Scorzone / Périgord / Alba

1 | 3 | 7 — *Tagliolini freschi al tartufo* — *piccola porzione* *34.– / 39.– / 42.–*

Tagliolini di pasta fresca - salsa ai tre tartufi fatta in casa — *39.– / 49.– / 62.–*
2 g / 3 g tartufo nero stagionale tagliato a tavola

con extra tartufo stagionale tagliato al tavolo — *+4.– / +7.– / +9.–*
al grammo

1 | 3 | 5 | 7 — *Spaghetti alla carbonara* — *piccola porzione 23.–*
Spaghetti grossi N° 5 - guanciale di maiale stagionato - uova bio (CH) — *26.–*
Parmigiano Reggiano DOP - pepe nero di Kampot
Pecorino romano DOP grattugiato fresco

Su richiesta serviamo anche spaghetti senza glutine — *+ 2.–*

1 | 4 — *Paccheri al salmone alpino di Lostallo* — *28.–*
Paccheri - crema di zucchine e piselli - tartare di salmone alpino del Moesano
scorza di limone bio - olio EVO di Nocellara del Belice - erbe aromatiche bio

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 9 | 12 — *Lasagne verdi al ragù della casa* — *27.–*
Lasagne di pasta fresca fatte in casa - ragù di carne - besciamella
Grana Padano DOP - salsa al pomodoro - basilico

3 | 7 | 9 | 12 — *Risotto allo zafferano e funghi bio* — *piccola porzione 24.–*
Riso Carnaroli bio - zafferano - funghi bio trifolati all'olio — *29.–*
EVO di Nocellara del Belice - Grana Padano DOP - burro d'alpeggio

Con le nostre paste e risotti serviamo Parmigiano Reggiano DOP 22 mesi oppure
Formaggio d'alpe Ticinese DOP grattugiato a tavola e olio EVO di Nocellara del Belice.

Allergeni

Secondi

1 I 5 I 6 8 I 9
11 I 12 I 13

Filetto di Seitan alle spugnole — *37.–*

180 g ~ di Seitan ai ceci bio fatto in casa (oppure Tofu bio)
salsa cremosa alle spugnole - timo fresco - Cognac

Servito con verdurine grigliate e marinate all'Olio EVO di Nocellara del Belice

1 I 3 — *Magari lo stesso con due Tagliolini extra?* — *+7.–*

1 I 3 I 5 I 7 I 9

Isolino-Burger-Gourmet — *33.–*

Panino-Weggli-Gourmet - 200 g manzo 100% "Swiss Black Angus Beef" - pancetta mini salsiccia di vitello - formaggio raclette bio vallesano - insalata verde - cipolla di Tropea - salsa Barbecue della casa con Chipotle - pomodoro ramato al basilico

Servito con patatine novelle arrosto e salsa cocktail all'arancia

Il nostro bestseller

1 I 5

Scaloppine di vitello al limone bio

piccola porzione 36.–
43.–

100 g ~/ 160 g ~ scaloppine di vitello - salsa al limone bio
olio EVO di Nocellara del Belice - prezzemolo liscio

Servite con patatine novelle arrosto al rosmarino

1 I 3 I 5 I 7 I 12

Fegato di vitello alla veneziana — *41.–*

160 g ~ di fegato di vitello - cipolla glassata - cipollotto
salvia bio di nostra produzione

Servito con risotto bio allo zafferano

4 I 7

Spiedini di salmone alpino di Lostallo con zucchine e pomodorini alla griglia — *39.–*

180 g ~ salmone alpino del Moesano
zucchine - pomodori datterini

3 — *Servito con salsa tartara della casa, limone bio e germogli d'insalata affinati all' olio EVO di Nocellara del Belice*

5 — *Magari in più patatine novelle arrosto al rosmarino?* — *+7.–*

1 I 3 I 5 I 7 I 11 I 12

Medaglioni di filetto di manzo al timo — *49.–*

180 g ~ di filetto di manzo svizzero
olio EVO - timo - sale rosa dell'Himalaya - pepe nero di Kampot

Servito con tagliolini freschi e verdurine grigliate e marinate all'olio EVO di Nocellara del Belice

Scorzone / Périgord / Alba

Magari con la nostra salsa ai tre tartufi fatta in casa e 3 g ~ di tartufo stagionale incluso tagliato al tavolo? — *+10.– / +19.– / +28.–*

Con extra tartufo stagionale tagliato al tavolo — *+4.– / +7.– / +9.–*
al grammo

Allergeni

L'esperienza migliore

1 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12

Trilogia di Cordon Bleu per due

~ 700 g

Tre piccoli Cordon Bleu in un colpo solo (per due persone)

maiale p. p. 43.–
vitello p. p. 53.–
(prezzi per persona)

Della Casa | Cacciatora | Alpigiana

Serviti con patatine novelle, limone bio e salsa Cocktail all'arancia

Su richiesta serviamo i nostri Cordon Bleu anche senza glutine + 3.–

I nostri Cordon Bleu Top

piccolo / grande
~ 240 g / ~ 440 g

1 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12

Cordon Bleu classico della casa

maiale 31.– / 38.–
vitello 38.– / 45.–

Scaloppine di vitello o di maiale farcite e impanate con
prosciutto cotto ticinese Bellini
formaggio Gruyère AOP stagionato 8 mesi

LE GRUYÈRE SWITZERLAND AOP

Servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

1 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12

Cordon Bleu all'alpigiana

maiale 32.– / 39.–
vitello 39.– / 46.–

Scaloppine di vitello o di maiale farcite e impanate con
prosciutto cotto ticinese Bellini
formaggio Fontina DOP della Valle d'Aosta
Guarnizioni: bacon - germogli di fiori

DOP FONTINA

Servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

1 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12

Cordon Bleu alla cacciatora

maiale 34.– / 41.–
vitello 41.– / 48.–

Scaloppine di vitello o di maiale farcite e impanate con
prosciutto cotto ticinese Bellini
formaggio Raclette AOP bio vallesano
Guarnizione: funghi misti bio svizzeri
trifolati al prezzemolo e all'olio EVO di Nocellara del Belice

BIO SUISSE RACLETTE DU VALAIS AOP

Servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia

Qualità senza compromessi

Tutti i nostri Cordon Bleu vengono preparati al momento con carne e uova svizzere.
Per la loro cottura utilizziamo burro chiarificato e olio d'arachidi senza OGM e senza olio di Palma.

Contorni

I contorni proposti nelle nostre specialità sono inclusi nei prezzi indicati.

3 | 7 | 12 *Supplemento per cambio di contorno con risotto bio allo zafferano* + 6.–
Supplemento per cambio di contorno con verdure alla griglia + 4.–

Contorni extra

5 | 7 *Patatine novelle arrosto* + 7.–
1 | 3 | 7 *Tagliolini freschi al burro* + 7.–
Verdurine alla griglia marinate all'olio EVO di Nocellara del Belice + 8.–

Provenienza e garanzia di qualità

Pollo: Svizzera
Vitello: Svizzera
Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera
Agnello: Svizzera
Salumi: Svizzera, Italia
Cacciagione: Svizzera, EU
Panetteria e prodotti da forno: Svizzera - Italia

Pesce: Svizzera
Salmone: Lostallo (Grigioni) Svizzera (Swiss Alpine Fish AG, da allevamento sostenibile senza antibiotici, senza microplastiche né prodotti chimici)
Lucioperca e pesci del Lago Maggiore: (Pescheria G. Palmieri, Brissago TI)
Persico: Brauerei Locher AG (Appenzell)
Gamberi: Rheinfelden (AG) (SwissShrimps senza ormoni né antibiotici)

= utilizziamo questa icona per indicarce una specialità sostenibile, 100% vegan

= prodotto bioloco proveniente da aziende agricole che hanno scelto di convertirsi ai metodi di coltivazione bio.

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

I nostri fornitori

Produzione propria ad Avegno, Terra di Fuori (insalata bio, erbette fresche bio e verdure bio di stagione)
Banfi (frutta e verdura) - Fondazione Orchidea a Riazzino (fiori bio commestibili, frutti di bosco bio, verdure stagionali bio)
Pastificio Maninpasta Cadenazzo (pasta fresca) - Tigusto SA (polenta bio di P. Bassetti)
Arcioni Michele, Alpe Grossalp (formaggio d'alpe ticinese DOP)
Prodega - Transgourmet (carni - alimentari) - Fior di Panna Group (gelato artigianale)
Rapelli / Macelleria De Femminis / Prodega (carne e salumi) - Bianchi AG (funghi bio)
Giovanni Palmieri, Brissago (Salmone alpino di Lostallo - pesce del Lago Maggiore)
Brauerei Locher AG, Appenzello (pesce persico CH!) - SwissShrimp GmbH, Rheinfelden AG (gamberi CH!)

Allergie

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

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

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 sempre 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

Menu

Deutsch / English / Français

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

isolino.ch