



Il menu



## Benvenuti a tavola!

*Nel nostro ristorante vi proponiamo pregiate specialità ticinesi e italiane 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.*

*Lasciatevi consigliare da Gianluca e dal suo team e fateci sapere le vostre eventuali richieste particolari. Il nostro obiettivo è di sorprendervi e di superare le vostre aspettative.*

## Buon appetito!



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

Allergeni	<b>Le zuppe</b>	Fr.
117	<b>Zuppa del giorno</b> <i>Crema o zuppa del giorno - crostini di pane Vallemaggia</i>	11.-
119	vegan <b>Crema al pomodoro</b> <i>Pomodori del piano di Magadino - basilico - crostini di pane Vallemaggia - olio d'oliva extra vergine BIO</i>	11.-
117	<i>con bruschetta al formaggio d'alpe ticinese DOP (+ 3.-)</i>	

	<b>La preferita</b>	
11317	<b>Zuppa di cipolle in crosta di pasta sfoglia (+ 10 min.)</b> <i>Cipolle - brodo vegetale BIO - pasta sfoglia - tuorlo - Grana Padano DOP</i>	13.-

## Le insalate di stagione

9	vegan <b>Insalata mista piccola</b> <i>Insalata a foglie miste - verdure diverse - germogli misti</i>	12.-
9	vegan <b>Insalata mista grande</b> <i>Insalatona a foglie miste - verdure diverse - germogli misti</i>	16.-
3	<i>con uovo sodo BIO svizzero (+ 2.50)</i>	
6	<i>con tofu BIO ticinese (+ 6.-)</i>	
9	vegan <b>Insalata al seitan, fatto in caso</b> <i>Insalatona a foglie miste - verdure diverse - germogli misti - basilico - seitan ai ceci BIO, fatto in casa - formaggio d'anacardi BIO stagionato</i>	23.-
	<i>con mezzo avocado (+ 3.-)</i>	
719	<b>Insalata con pollo alla valmaggese</b> <i>Insalatona a foglie miste - verdure diverse - germogli misti - petto di pollo (CH) - basilico - scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP</i>	25.-
219	<b>Insalata ai gamberoni svizzeri</b> <i>Insalatona a foglie miste - verdure diverse - germogli misti - gamberoni svizzeri di Rheinfelden AG</i>	27.-

## Le salse a scelta

10112	vegan <b>Salsa italiana</b> <i>Olio d'oliva extravergine - aceto nostrano - senape</i>	
317	<b>Salsa della casa</b> <i>Salsa francese - yogurt BIO</i>	
1	<i>Tutte le insalate vengono servite con misto di semi BIO e crostini di pane Vallemaggia tostati</i>	

Allergeni

## Gli antipasti

Fr.

- 118111    vegan    **Bruschette miste**    otto pezzi 9.-  
Pane Vallemaggia tostato - pomodorini datterti, aglio e basilico - dodici pezzi 12.-  
guacamole di avocado - caviale d'olive ai capperi
- 117    con bruschetta al formaggio d'alpe ticinese DOP (+ 3.-)
- 7112    **Antipasto caprese**    18.-  
Bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP BIO -  
pomodorini datterti - basilico - olio d'oliva extra vergine BIO
- 117    **Affettato misto della casa**    per due 29.-  
Prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi - salame nostrano - per uno 19.-  
mortadella di fegato crudo - prosciutto cotto ticinese -  
coppa nostrana - salame al pepe Vallemaggia -  
carne secca grigionese - sottaceti e olive miste - pane Vallemaggia  
con porzione di formaggio d'alpe ticinese DOP (+ 8.-)
- 3110    **Roastbeef con salsa tartara**    28.-  
Roastbeef servito freddo - limone - salsa tartara della casa    piccola porzione 24.-  
olio d'oliva extra vergine BIO - rucola - patatine al rosmarino

## Le paste

- 11316    **Spaghetti alla carbonara**    22.-  
Spaghetti - pancetta nostrana stagionata - uova BIO -    piccola porzione 19.-  
Grana Padano DOP - pepe nero della Vallemaggia
- 11719    **Orecchiette BIO alla crudaiola**    25.-  
Orecchiette BIO - pomodorini datterti - aglio - rucola - basilico -    piccola porzione 22.-  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP - bocconcini di mozzarella  
di bufala campana BIO DOP - olio d'oliva extra vergine BIO
- 11317    senza glutine    **Pizzoccheri BIO del Ticino (+ 12 min.)**    25.-  
Tagliatelle di grano saraceno BIO ticinesi - burro - aglio -    piccola porzione 22.-  
verdurine di stagione - salvia - patatine novelle - miscela  
di formaggi della casa

## Ricetta di Fabrizio

- 11417    **Paccheri al salmone di Lostallo**    25.-  
Paccheri - tartare di salmone alpino - crema di zucchine -    piccola porzione 22.-  
lime - olio d'oliva extra vergine BIO

Su richiesta (+ 12 min.) serviamo anche spaghetti senza glutine (+ 2.-)  
oppure spaghetti o penne integrali BIO (+ 2.-)  
e panino senza glutine (+ 2.-)

Al tavolo Parmigiano Reggiano DOP

Allergeni	Le paste fresche	Fr.
1   3   17 9   12	<b>Lasagne al ragù fatte in casa (+ 12 min.)</b> <i>Sfoglie di pasta all'uovo e spinaci - ragù di carne besciamella - Grana Padano DOP</i>	22.-
1   3   17	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> <i>Gnocchi di patate fatti in casa - Gorgonzola DOP - panna</i>	23.- piccola porzione 20.-
1   13 4   17	<b>Pappardelle al salmone affumicato</b> <i>Pappardelle all'uovo - salmone alpino affumicato di Lostallo - Xellent Swiss Vodka - panna</i>	26.- piccola porzione 23.-

## I risotti della casa

1   8   9   12 senza glutine	vegan <b>Risotto all'ortolana</b> <i>Risotto "Acquerello" - germogli di spinaci freschi - verdure di stagione - brodo vegetale BIO - crema di mandorle fatta in casa - formaggio d'anacardi BIO stagionato</i>	26.- piccola porzione 22.-
1   7   9   12 senza glutine	<b>Risotto valmaggese ai funghi freschi BIO</b> <i>Risotto "Acquerello" - funghi freschi BIO di stagione trifolati - brodo vegetale BIO - burro - formaggio d'alpe ticinese DOP alpe Campo la Torba di Fusio</i>	29.- piccola porzione 25.-
1   2   19 7   12	<b>Risotto ai gamberoni svizzeri</b> <i>Risotto "Acquerello" - gamberoni svizzeri di Rheinfelden AG - brodo vegetale BIO - fondo di gamberi svizzeri - olio d'oliva extra vergine BIO - scorza di limone</i>	33.- piccola porzione 29.-

## I vegetariani

1   6   12 senza glutine	vegan <b>Polenta e funghi BIO</b> <i>Polenta BIO ticinese arrostita - funghi freschi BIO di stagione trifolati - olio d'oliva extra vergine BIO</i>	26.-
1   6   18 senza glutine	vegan <b>Riso rosso integrale al Tofu e verdure</b> <i>Riso rosso integrale IGP BIO della Camarga - Tofu BIO ticinese - verdure di stagione - nocciole - germogli di spinaci</i>	27.-

## Isolino HIT

1   6   12 vegan	<b>Medaglioni di seitan, fatto in casa</b> <i>200 g di seitan ai ceci BIO - salsa al timo - polenta BIO ticinese arrostita - germogli di spinaci</i>	27.-
---------------------	---	------

Allergeni	<b>Le carni</b>	Fr.
117	<b>Fegato di vitello alla veneziana</b> 160 g di fegato di vitello - cipolla glassata - cipollotto - salvia - risotto "Acquerello" al formaggio d'alpe ticinese DOP	33.-
11719112	<b>Ossobuco e polenta BIO</b> 300 g di ossobuco di vitello - salsa della casa - Gremolata - polenta BIO ticinese	36.-
117	<b>Scaloppine di vitello</b> al limone o al Marsala	37.-
	180 g / 120 g di scaloppine di vitello - salsa a scelta - patatine novelle arrosto	piccola porzione 32.-
11317	<b>Cordon Bleu della casa</b> 200 g / 140 g di scaloppine di vitello - prosciutto cotto nostrano - formaggio Gruyère AOP - pane Vallemaggia grattugiato - patatine novelle arrosto	39.- piccola porzione 34.-

## Specialità

11317110	<b>Tartare di filetto di toro</b> alla francese o alla piemontese	39.- piccola porzione 31.-
	160 g / 80 g di filetto di toro tagliato al coltello - burro della casa - pane misto croccante	

## Il pesce

417	<b>Salmone alpino di Lostalio</b> 180 g di filetto di salmone alpino - crema di verdure di stagione - lenticchie Beluga - nero di seppia - verdure di stagione - germogli misti	37.-
-----	---	------

## I contorni

117	<b>Supplemento per contorni extra</b> Verdure di stagione Insalatina mista Patine novelle arrosto	6.-
	Pappardelle fresche (+ 10 min.) Germogli di spinaci freschi Polenta BIO ticinese di Pianezzo	
11719112	<b>Supplemento per contorni extra</b> Risotto Acquerello Riso rosso integrale IGP BIO della Camarga	7.-

# Provenienza e garanzia di qualità

Pollo: Svizzera

Vitello: Svizzera

Maiale: Svizzera

Manzo: Svizzera, Italia

Toro: Svizzera, Germania

Agnello: Svizzera, Irlanda

Salumi: Svizzera, Italia

Cacciagione: Germania, Austria

Pesce: Svizzera, Italia

Salmone: Lostallo (Grigioni) Svizzera -

Swiss Alpine Fish AG da allevamento sostenibile senza antibiotici, senza

microplastiche nè prodotti chimici.

Gamberoni: Rheinfelden (Argovia)

Svizzera - Swissshrimps AG,

senza ormoni e senza antibiotici.

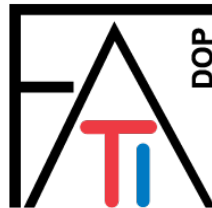
DOP / AOP - Denominazione di origine protetta

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 e verdure di stagione) - Azienda Perozzi  
Piano di Magadino (frutta e verdura) - pastificio Maninpasta Cadenazzo (pasta fresca) -  
Tigusto SA (polenta BIO di P. Bassetti, pizzoccheri BIO, grano saraceno BIO e Tofu BIO)  
Azienda Dazio, Fusio (formaggio d'alpe ticinese DOP) - Rapelli / Traitafina / Macelleria  
De Femminis (carne e salumi) - Hugo Dubno AG (Tartufo) - Tenuta Colombara Vercelli  
(riso superfino Carnaroli Acquerello)  
Bianchi (pesce) - Banfi (frutta e verdura) - Prodega / Saviva (alimentari) - Naretto (pane)



# 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.

Non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agro-alimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. "Ticino a Tavola" è di GastroTicino; un progetto che, attraverso la collaborazione con l'Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione. Regolamento e info su: [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)



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

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico sono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione (es: Paccheri o spaghetti di Gragnano, ravioli prodotti da un pastificio, ecc.).

Regolamento e info su: [www.fattoincasaticino.ch](http://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.*

## A proposito

*Le nostre specialità sono disponibili anche da asporto (-10%).*

## 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!*

*isolino.ch*