

# I Vini di Valentina Tamborini

## Aperitivo dell'esposizione

La Rinascita rosato IGT  
Merlot

San Zeno Venti - Metodo Classico  
Pas Dosé - 20 mesi sui lieviti

## Vini bianchi

Resilient Johanniter & Muscaris  
BIO IGT della Svizera italiana

Bianco di Tambo  
Ticino Merlot DOC

## Vini rossi

ESPE Nr° 5 Iperox  
Merlot Ticino DOC

ESPE Nr° 6 Il senza Merlot  
Cab. Sauv. Cab. Franc. Petit Verdot, Marcelan  
Ticino DOC

Fr. 21.-

(per una degustazione dei vini completa, circa 0.5 dl per vino)

# Menu

Aperitivo misto  
Focaccia della casa - Pane Valle Maggia - Grissini casarecci -  
Crostini misti - Salame nostrano -  
pancetta affumicata - formaggella ticinese

\*\*\*\*\*

Büscion di capra all'olio d'oliva extra vergine BIO  
Pomodorini Datteri

\*\*\*\*\*

Maccheroni al pesto d'aglio orsino di Someo  
*Teigwaren mit Bärlauchpesto aus Someo (Vallemaggia)*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di manzo alla rucola e scaglie di formaggio d'alpe DOP  
Grossalp - Bosco Gurin - patate novelle arrosto  
Rindsentrecôte aufgeschnitten, serviert mit Rucola, Splittern von  
Alpkäse DOP Grossalp Bosco Gurin und Bratkartoffel*

\*\*\*\*\*

Mousse alla farina bona della Valle Onsernone  
Fragole fresche svizzere e salsa al lampone  
*Mousse aus geröstetem Mais aus der Onsernone Tal  
Mit frischen CH-Erdbeeren und Himbeeren Sauce*

Fr. 54.-



Via della Posta 24  
T +41 (0)91 223 47 47  
[www.isolino.ch](http://www.isolino.ch)

«Wine & Dine»

Vernissage di François Lafranca

*con*

*I vini di Valentina Tamborini*

*Mercoledì 8 giugno 2022*