

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!



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

Allergeni

Antipasti

Fr.

| | | | |
|--------|-------|---|----------------------------------|
| 118112 | vegan | Trilogia di bruschette miste <i>Pane Vallemaggia tostato all'olio d'oliva extravergine</i> <i>Guarnito con:</i> <i>pomodorini datteri - aglio - basilico</i> <i>crema di carciofi - olive taggiasche</i> <i>crema di noci bio di acagiù - rucola - noci</i> | tre pezzi 14.- sei pezzi 24.- |
|--------|-------|---|----------------------------------|

| | | | |
|-----|-------|--|----------------------------------|
| 119 | vegan | Crostini di polenta ai funghi bio <i>Polenta bio di Pianezzo arrostita - olio d'oliva extra vergine</i> <i>funghi misti bio trifolati al prezzemolo</i> | tre pezzi 15.- sei pezzi 25.- |
|-----|-------|--|----------------------------------|

| | | | |
|----------|--|---|--|
| 11719112 | | Polpette di carne al sugo <i>Carne di maiale, manzo e vitello - salsa al pomodoro - basilico</i> <i>servito con pane Vallemaggia tostato</i> | tre polpette 15.- sei polpette 25.- |
|----------|--|---|--|

| | | | |
|------------|--|---|---------------------------------|
| 1131719112 | | Zuppa di cipolle in crosta (+ 12 min.) <i>Cipolle - cipolle di Tropea - cipollotti - brodo vegetale bio</i> <i>Bianco di Merlot del Ticino DOC - erbe fresche - pasta sfoglia</i> <i>Grana Padano DOP - germogli di cipolle</i> | piccola porzione 12.50 14.50 |
|------------|--|---|---------------------------------|

| | | | |
|--------|--|--|-------------------------------|
| 117112 | | Prosciutto crudo Pioradoro e formaggio d'alpe ticinese DOP <i>Prosciutto crudo Pioradoro stagionato 16 mesi</i> <i>affinato naturalmente a 1964 metri sull'alpe Piora</i> <i>Guarnizione: formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</i> <i>olive taggiasche</i> | piccola porzione 21.- 29.- |
|--------|--|--|-------------------------------|

Insalate di stagione

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| | vegan | Insalata mista <i>Insalata a foglie miste - germogli di spinaci - pomodorini datteri - cetrioli - mais</i> <i>peperoni rapanelli - rapa Chioggia - fiorellini di carote - germogli di cipolla</i> <i>erbe fresche bio</i> | 12.50 |
|--|-------|---|-------|

| | | | |
|---|--|------------------------|-------|
| 3 | | con uovo sodo bio (CH) | + 3.- |
|---|--|------------------------|-------|

| | | | |
|-----|--|--|------|
| 317 | | Insalata Cesare all'Isolino <i>Insalatona a foglie miste - germogli di spinaci - pomodorini datteri - cetrioli - mais</i> <i>peperoni - rapanelli - Rapa Chioggia - fiorellini di carote - germogli di cipolla</i> <i>erbe fresche - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito - uovo sodo bio (CH)</i> <i>scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</i> | 29.- |
|-----|--|--|------|

| | | | |
|---|--|---|-------|
| 8 | | Su richiesta serviamo anche un panino senza glutine | + 2.- |
|---|--|---|-------|

Condimenti fatti in casa

| | | | |
|-------|-------|---|--|
| 10112 | Vegan | Salsa italiana: <i>olio d'oliva extravergine - aceto balsamico bio</i> <i>aceto di vino rosso - senape</i> | |
|-------|-------|---|--|

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| 317110112 | | Salsa della casa: <i>Salsa francese - yogurt bio</i> | |
|-----------|--|--|--|

| | | | |
|-------|--|--|--|
| 11718 | | Tutte le insalate vengono servite con <i>semi di girasole bio, semi di zucca bio e crostini di pane tostati serviti a parte</i> | |
|-------|--|--|--|

| Allergeni | Primi | Fr. |
|-----------|---|-------------------------------|
| 11317 | Spaghetti alla carbonara Spaghetti - pancetta ticinese - tuorlo d'uovo svizzero Grana Padano DOP - pepe nero della Vallemaggia | piccola porzione 21.- 24.- |
| 11317 | Cappellacci al burro e salvia bio Ravioli di pasta fresca - ricotta - spinaci burro d'alpeggio - salvia bio di Avegno arrostita | piccola porzione 21.- 25.- |
| 114 | Paccheri al salmone alpino di Lostalio Paccheri - tartare di salmone alpino - crema di zucchine scorza di lime - olio d'oliva extravergine bio - erbe aromatiche bio | piccola porzione 23.- 27.- |

| | | |
|-------|--|-----------------------|
| 11317 | Lasagna verde al ragù della casa (+ 15 min.) | piccola porzione 23.- |
| 9112 | Lasagne verdi fatte in casa - ragù di carne mista (maiale e manzo) besciamella - Grana Padano DOP | 27.- |

| | | |
|------------|---|-------------------------------|
| 1131719112 | Risotto Carnaroli "Acquerello" ai funghi bio trifolati e formaggio d'alpe Ticinese DOP Risotto Carnaroli "Acquerello" - funghi freschi bio trifolati - porcini secchi bianco di Merlot del Ticino DOC - brodo vegetale bio - burro d'alpeggio formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin) | piccola porzione 25.- 29.- |
|------------|---|-------------------------------|

Specialità al tartufo stagionale

| | | |
|-------|---|-------------------------------|
| 11317 | Tagliolini freschi al tartufo nero Tagliolini freschi - burro al tartufo fatto in casa 1 g / 2 g tartufo nero stagionale tagliato a tavola | piccola porzione 29.- 37.- |
|-------|---|-------------------------------|

| | | |
|------------|---|-------------------------------|
| 1131719112 | Scaloppine di vitello al tartufo nero con risotto al formaggio d'alpe ticinese DOP 120 g / 160 g di scaloppine di vitello - salsa al burro al tartufo fatto in casa 1 g / 2 g di tartufo nero stagionale tagliato a tavola - risotto Carnaroli "Acquerello" mantecato al formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin) | piccola porzione 45.- 52.- |
|------------|---|-------------------------------|

| | | |
|--------|--|--|
| 117112 | Medaglioni di filetto di manzo al tartufo nero con tagliolini freschi 120 g~/ 200 g~ di medaglioni di filetto di manzo svizzero salsa al burro al tartufo nero di stagione fatto in casa 1 g / 2 g di tartufo nero stagionale tagliato a tavola tagliolini freschi al burro con extra tartufo nero stagionale tagliato al tavolo | piccola porzione 49.- 59.- + 5.- / g |
|--------|--|--|

Su richiesta serviamo anche pasta o panino senza glutine (+ 12 min.) + 2.-
A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco

| | | | |
|-------------|-------|---|------|
| 1151617 | vegan | L'arrosto di Seitan ai ceci bio fatto in casa | 31.- |
| 81911112113 | | 180 g~ di Seitan ai ceci bio - salsa al timo e Cognac verdurine miste di stagione - funghi freschi bio trifolati al prezzemolo | |

| | | | |
|------------|--|--|-----------------------|
| 117 | | Fegato di vitello alla veneziana | 38.- |
| | | 160 g~ di fegato di vitello - scalogno glassato - cipollotto - salvia bio di Avegno risotto Carnaroli "Acquerello" al formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin) | |
| 1 | | Scaloppine di vitello al limone bio | piccola porzione 34.- |
| | | con patatine arrosto | 39.- |
| | | 100 g~/ 160 g~ di carne di vitello - salsa al limone bio patatine novelle arrosto | |
| 1131719112 | | Ossobuco di vitello | 39.- |
| | | con polenta ticinese bio | |
| | | 300 g~ di ossobuco di vitello posteriore - polenta bio di Pianezzo Salsa al Merlot del Ticino DOC - scorza di limone bio- prezzemolo | |

| | | | |
|---------|--|--|-----------------------|
| 1131417 | | Tartare di filetto di manzo | piccola porzione 35.- |
| 10112 | | 70 g~ / 150 g~ di filetto di manzo svizzero tagliato al coltello | 47.- |
| | | condimento alla francese - burro - germogli - pane misto tostato | |
| | | su richiesta anche condita all'albese | +5.- /g |
| | | al tartufo nero fresco grattugiato a tavola | |

| | | | |
|-----|--|--|------|
| | | Pesce misto del Lago Maggiore | 44.- |
| | | all'acqua pazza con riso selvatico | |
| 417 | | 180 g~ di filetti di pesce misto (G. Palmieri Brissago, CH/I) | |
| | | secondo pesca del giorno (tra cui salmerino / trota / persico / lucioperca / siluro) | |
| | | pomodorini datter - aglio - bianco di Merlot del Ticino DOC - origano - prezzemolo | |
| | | olive taggiasche - riso selvatico al burro | |

Contorni compresi

I contorni proposti nelle nostre specialità sono inclusi nel prezzo.
Per dei cambiamenti non esitate a chiedere al personale di servizio.

Supplemento per cambio di contorno con risotto "Acquerello" + 4.-

Contorni supplementari

| | | | |
|------------|--|--|-----|
| 117 | | Polenta mista bio ticinese di Pianezzo | |
| | | Verdurine croccanti di stagione | |
| | | Riso selvatico al burro | |
| 117110112 | | Insalatina a foglie miste con salsa a scelta | |
| | | Patatine novelle arrosto | |
| 113 | | Tagliolini freschi | 7.- |
| 1131719112 | | Risotto Carnaroli "Acquerello" | 8.- |

Cordon Bleu all'Isolino

Tutti i nostri Cordon Bleu sono preparati alla minuta utilizzando esclusivamente carne Svizzera di maiale (lonza) o di vitello (sottofesa), uova svizzere intere e pastorizzate. Per l'impanatura usiamo pane bianco e pane Vallemaggia grattugiato.

| | | piccolo / grande ~ 230 g / ~ 430 g |
|------------|---|---|
| 1131719 | Cordon Bleu classico della casa 100 g~/ 160 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini" formaggio Gruyère AOP stagionato otto mesi Guarnizioni: limone - patatine novelle arrosto salsa cocktail della casa | maiale 27.- / 34.- vitello 37.- / 44.- |
| 1131719112 | Cordon Bleu alla cacciatora 100 g~/ 160 g~ di carne a scelta prosciutto cotto ticinese "Bellini" - formaggio Raclette bio Guarnizioni: funghi bio trifolati al prezzemolo - limone patatine novelle arrosto - salsa cocktail della casa | maiale 32.- / 39.- vitello 39.- / 46.- |
| 1131719 | Cordon Bleu alla contadina 100 g~/ 160 g~ di carne a scelta - prosciutto cotto ticinese "Bellini" pancetta ticinese affumicata - "crème fraîche bio" Guarnizioni: cipolla frita - germogli - limone patatine novelle arrosto - salsa cocktail della casa | maiale 28.- / 35.- vitello 37.- / 44.- |

La grande degustazione

| | | |
|------------|---|--|
| 1131719112 | Trilogia di Cordon Bleu (per due persone) Tre Cordon Bleu da 230 g in variazione: della casa - alla cacciatora - alla contadina Guarnizioni: limone - patatine novelle arrosto salsa cocktail della casa | ~ 700 g maiale p. p. 39.- vitello p. p. 49.- |
|------------|---|--|

Su richiesta serviamo i nostri Cordon Bleu anche senza glutine

+ 2.-

Provenienza e garanzia di qualità

Pollo: Svizzera
Vitello: Svizzera
Maiale: Svizzera
Manzo: Svizzera
Agnello: Svizzera
Salumi: Svizzera
Cacciagione: Svizzera, EU

Pesce: Svizzera, Italia
Salmone: Lostallo (Grigioni) Svizzera
(Swiss Alpine Fish AG da allevamento
sostenibile senza antibiotici, senza
microplastiche né prodotti chimici)
Luccio-perca e misto di pesce del Lago
Maggiore: Lago Maggiore (TI-I)
(Pescheria Giovanni Palmieri Brissago)
Gamberi: Rheinfelden (AG) Svizzera
(Swissshrimps AG, senza
ormoni né antibiotici)

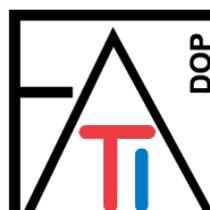
DOP / AOP - Denominazione di origine protetta
certifica esclusivamente prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio
d'origine dichiarato

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+



IS Maninpasta



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)
Rondolino S.C.A 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)
MD Forniture Monteiro (funghi e Tartufi)
Bianchi AG e Giovanni Palmieri (pesce) - Prodega / Saviva (alimentari)
Leibundgut SA Losone (pane Vallemaggia senza lattosio)
Fior di Panna (Glacé)

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.

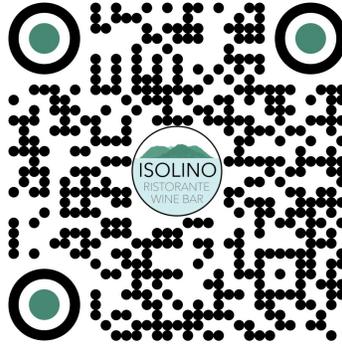
Idea Regalo

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

Menu

Deutsch / English / Français



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

isolino.ch