

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

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

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

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

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

## Insalate di stagione

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

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

|     |  |  |      |
|-----|--|--|------|
| 317 |  | <b>Insalata Cesare all'Isolino</b><br><i>Insalatona a foglie miste - germogli di spinaci - pomodorini datteri - cetrioli - mais</i><br><i>peperoni - rapanelli - Rapa Chioggia - fiorellini di carote - germogli di cipolla</i><br><i>erbe fresche - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito - uovo sodo bio (CH)</i><br><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 | <b>Salsa italiana:</b><br><i>olio d'oliva extravergine - aceto balsamico bio</i><br><i>aceto di vino rosso - senape</i> |  |
|-------|-------|---|--|

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

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

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

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

|            |  |                               |
|------------|--|-------------------------------|
| 1131719112 | <b>Risotto Carnaroli "Acquerello" ai funghi bio trifolati e formaggio d'alpe Ticinese DOP</b><br><i>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)</i> | piccola porzione 25.-<br>29.- |
|------------|--|-------------------------------|

## Specialità al tartufo stagionale

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

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

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

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

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

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

|         |  |  |                       |
|---------|--|--|-----------------------|
| 1131417 |  | <b>Tartare di filetto di manzo</b>                               | 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                      |                       |

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

## La grande degustazione

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

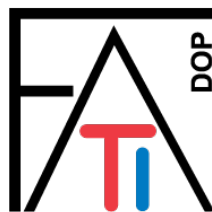
*DOP / AOP - Denominazione di origine protetta*  
certifica esclusivamente prodotti integralmente ottenuti e confezionati nel territorio d'origine dichiarato

*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](http://www.ticinoatavola.ch)*



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

*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.*

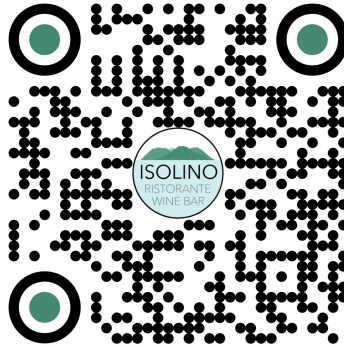
## Idea Regalo

*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*