



*Benvenuti all' Isolino  
Ristorante  
Wine Bar*

*Nel nostro locale vi proponiamo pregiate specialità regionali  
ecologicamente sostenibili che valorizzano la cucina nostrana e mediterranea.*

*In cucina Fabrizio e Francesca ed in sala Gianluca e Sara  
sapranno sorprendervi al di là delle vostre aspettative.*

*Buon appetito!*

*Isolino Ristorante Wine Bar  
Via della Posta 24 - Locarno  
Isolino.ch*

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

# La zuppa

Allergeni

1,9



## Minestrone valmaggese

11

sedani - carote - cipolle - porri - zucchine - fagiolini verdi - fagioli borlotti  
verze - rape - cavolfiori - pomodori - brodo vegetale - patate - rigatoni

### Guarnizioni extra:

1

con crostino al formaggio d'alpe ticinese DOP

+ 3

9

con trippa al pomodoro

+ 3

# L'insalata

9

Insalatina mista

12

9

Insalata mista gigante

15

A seconda della stagione e degli arrivi dal nostro orto di Avegno:  
lattuga cappuccio - foglia di quercia - rucola - formentino - cicoria - germogli di spinaci  
indivia belga - lollo - radicchio rosso - pomodorini datteri - carote  
peperoni misti - cocomeri - rapanelli - sedano - mais - erbe fresche

11,6,8

Misto di noci e semi BIO tostiti serviti a parte

### Le salse a scelta:

10,12

Salsa ticinese (olio d'oliva extra vergine - aceto di merlot ticinese - senape)

7,3

Salsa della casa (salsa francese - yogurt - erba cipollina)

Salsa al limone (olio d'oliva extra vergine - limone)

### Le guarnizioni extra:

3

Uovo sodo BIO (TI)

+ 2

Sbrinz a scaglie - 24 mesi (CH)

+ 4

(60 gr)

7

Ciliegine di mozzarella (TI)

+ 6

(120 g)

7

Burratina (TI)

+ 6

(125 g)

1,6



Tofu BIO alla piastra (TI)

+ 6

(140g)

Filetti di pollo alla piastra (CH)

+ 7

(140 g)

4

Salmone alpino marinato (CH)

+ 3

a rosetta

2,12

Code di gamberoni (CH)

+ 3

al pezzo


Allergeni

## Gli antipasti

8	<b>Crostoni misti</b> 9 <i>pane Vallemaggia - pesto - pomodoro - formaggio d'alpe ticinese DOP</i>
7,12	<b>Antipasto del casaro</b> 17 <i>burratina e ciliegine di mozzarella ticinesi - pomodorini datter basilico - olio d'oliva extra vergine - aceto balsamico</i>
4	<b>Salmone della Moesa marinato</b> 21 <i>salmone alpino di Lostalio - germogli - salsa all'aneto</i>
1,7	<b>Affettato misto della casa</b> <i>prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi</i> per due 23 <i>salame, coppa e mortadella nostrana</i> per uno 19 <i>salametto di cinghiale - carne secca dei Grigioni</i> <i>sottaceti misti della casa</i>
	<b>con formaggio d'alpe</b> + 6 <i>formaggio d'alpe ticinese DOP Campo la Torba di Fusio</i>

## Le paste

*Di qualità BIO a trafilatura ruvida al bronzo - essiccazione lenta  
Origine - Pastificio Antonio Marella - Gioia del Colle Puglia*

1	 <b>Spaghetti ai pomodorini datter</b> 19 <i>salsa al pomodoro - pomodorini datter</i> picc. porz. 17 <i>aglio - basilico - olio extra vergine di oliva</i>
1,8,7	<b>Spaghetti al pesto</b> 20 <i>basilico fresco - Sbrinz 24 mesi</i> picc. porz. 18 <i>pinoli - aglio - olio extra vergine d'oliva</i>
1,3	<b>Spaghetti alla carbonara</b> 21 <i>pancetta nostrana - tuorlo d'ovo - pepe nero</i> picc. porz. 19
1,7,9,12	<b>Spaghetti alla bolognese</b> 21 <i>ragù della casa</i> picc. porz. 19 <i>olio extra vergine d'oliva</i>
1,7,12	<b>Spaghetti all'amatriciana</b> 21 <i>pancetta nostrana - vino bianco - salsa al pomodoro</i> picc. porz. 19 <i>pomodorini datter - cipolla - basilico - olio extra vergine d'oliva</i>
1,7	<b>Orecchiette alla crudaiola</b> 23 <i>pomodorini datter - aglio - rucola - basilico</i> picc. porz. 21 <i>mozzarelline ticinesi e scaglie di Sbrinz 24 mesi</i>
	<i>Su richiesta serviamo</i>
	<i>anche spaghetti senza glutine Rummo (+10 min.)</i> + 2
	<i>oppure spaghetti o penne integrali BIO Rummo (+10 min.)</i> + 2

Allergeni


## Le paste fresche

*In collaborazione col Pastificio Maninpasta - Cadenazzo*

1,3,7,9,12	<b>Lasagne verdi della casa</b> <i>ragù della casa - besciamelle - formaggi misti nostrani</i>	21
1,4,7	<b>Pappardelle al salmone della Moesa</b> <i>salmone alpino affumicato di Lostalio vodka - panna</i>	25 picc. porz. 23
1,3,7	<b>Gnocchi di patate al Gorgonzola</b> <i>gnocchi di patate fatti in casa - Gorgonzola - panna - Sbrinz</i>	23 picc. porz. 21

## I risotti della casa

*Di qualità riso superfino Carnaroli Acquerello  
Tenuta Colombara - Vercelli - Italia*

1,8,9,12	 <b>Risotto verde all'ortolana</b> <i>crema di spinaci - verdure fresche del giorno basilico - noci</i>	24 picc. porz. 19
1,7,9,12	<b>Risotto valmaggese ai porcini</b> <i>formaggio d'alpe ticinese DOP Campo la Torba di Fusio porcini in variazione</i>	29 picc. porz. 24
1,2,9,7,12	<b>Risotto al limone e gamberoni</b> <i>gamberoni di Rheinfelden - limone - scaglie di Sbrinz 24 mesi olio d'oliva extra vergine</i>	33 picc. porz. 28

A tavola Sbrinz 24 mesi e olio d'oliva extra vergine

## I piatti forti

1,6,12		<b>Polenta e funghi</b> <i>polenta rossa BIO dei Terreni alla Maggia funghi di stagione trifolati e salsa ai porcini</i>	23
1,3,7		<b>Cordon Bleu della casa</b> <i>Fesa di vitello impanata - formaggio d'alpe ticinese DOP prosciutto cotto Puccini - patatine novelle al forno</i>	39
9,7,1,12		<b>Ossobuco di vitello</b> <i>polenta rossa BIO dei Terreni alla Maggia</i>	36
7,1		<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <i>scaloppine di vitello - salsa al limone pappardelle al burro</i>	37 picc. porz 29
1,3,7,10		<b>Tartare di filetto di toro classico</b> <i>180 g di filetto - burro - focaccia - pane tostato</i>	37
7,10		<b>Entrecôte di Scottona frollata all'osso</b> <i>250 g di manzo - patatine novelle al forno - rucola - limone burro alle erbe fatto in casa</i>	43
4,1		<b>Filetti di salmone della Moesa</b> <i>250 g di salmone - risotto al limone - spinaci freschi</i>	37
1,2,12		<b>Gamberoni alla diavola con risotto e spinaci</b> <i>Gamberoni di Rheinfelden - olio extra vergine d'oliva aglio - peperoncino</i>	38

## Contorni

	<i>spinaci freschi verdure fresche del giorno patatine novelle al rosmarino pappardelle insalata mista risotto polenta rossa BIO</i>	
1,7		
1,7,9,12		
1		
	<i>Ogni contorno proposto è compreso nel prezzo di ogni piatto forte</i>	
	<i>Supplemento per contorni extra</i>	5
	<i>Supplemento per risotto</i>	7

# Provenienza carne e prodotti di carne e pesce

Se non espressamente indicato nell'ultima pagina del Menu sono di provenienza Svizzera ed in particolare Ticino e Valle Maggia. Salmone: Lostallo (GR) S - Swiss Alpine Fish AG da allevamento sostenibile senza antibiotici, senza microplastiche né prodotti chimici.

Coregone, trota, persico e salmerini: Pescheria di Conti Ivano di Porto Ronco (TI)

Gamberoni: Rheinfelden (AG) Svizzera - SwissShrimps AG senza ormoni e senza antibiotici.



SWISSSHRIMP 



## I nostri fornitori

Rapelli (Carni e Salumi) - Macelleria da la Val di Broglio (Cicitt) - Azienda agricola Mattei, Peccia - (Vitellone di Highlander) Bianchi, Global Pesca, Tipesca (solo pesce CH) Bräueri Locher (coregone e persico CH) Conti Ivano Porto Ronco (pesce del Lago Maggiore CH) - Banfi (frutta e verdura) - Iris, Terra di Fuori Avegno (insalata e verdure) - Azienda agricola Perozzi Piano di Magadino (frutta e verdura) - Terreni alla Maggia (Polenta rossa BIO) - Enzo e Beatrice Bianchi, Ovomat Avegno (Uova), Ovodoro (uova) - Caseificio Ticino a Rivera (burratina e mozzarelline TI), Azienda Dazio, Alpe Campo la Torba (formaggio d'alpe ticinese dop) - Transgourmet (alimentari - coloniali) - Naretto (Pane Vallemaggia)

## 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 d'ingredienti che causano intolleranza o allergia. Nella nostra cucina le contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

- 1 Cereali, 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



= 100% vegan

## Idea Regalo

Regalate un pranzo o una cena ai vostri cari amici, con la nostra carta regalo che è a vostra disposizione su richiesta al nostro personale.

Tutti i prezzi sono intesi in CHF e includono l'IVA del 7,7%