

## Suggerimento diVino 🍷

### Bollicine di Celebrazione

Valdobbiadene Prosecco DOCG  
Casa Coller - Extra dry  
Glera/ Conegliano - Valdobbiadene - Treviso  
10 cl 8.- / 75 cl 49.-

### Bianchi di Carattere

Iris  
Bianco della Svizzera Italiana IGT  
Sauvignac (incrocio tra Riesling e Sauvignon)  
10 cl 8 / 75 cl 49.-

#### *Blangé*

*Langhe DOC - Arneis bio - Ceretto, Piemonte*  
10 cl 9.50 / 75 cl 64.-

### Rossi d'Eccellenza

Notte Rossa  
Primitivo di Manduria DOC  
Cantina San Marzano - Puglia  
10 cl 8.50 / 75 cl 57.-

Ultima Goccia  
Merlot Ticino DOC  
Chiodi Ascona - Terre di Pedemonte  
10 cl 13.50 / 75 cl 159.- / 150 cl 77.-

### Dolce d'autore

Millefiori Passito  
Gewürztraminer, Chardonnay e Sauvignon Blanc  
4 cl 12.-

## Aperi-Cena del Martedì

### Amuse bouche

Il Mandarino d'Ametista  
Barbabietola del Piano di Magadino  
con panna montata e nota agrumata al mandarino bio

\*\*\*

### Focaccia calda e selezione di sfizi nostrani

La focaccia dello chef all'olio EVO di Nocellara del Belice  
Grissini integrali, crema di peperoni con olive piccanti e Hummus

\*\*\*

### Mini tagliere della casa

con Prosciutto Crudo Gran riserva Ferrarini, Mortadella  
Carne secca nostrana, Salame nostrano e Formaggio d'Alpe Vallemaggia DOP

#### *Alternativa vegetariana*

*Formentino in festa con uovo bio, melagrana e anacardi tostiti*

\*\*\*

### Crostino di polenta bio ai funghi bio

Polenta bio di Pianezzo arrostita  
al burro d'alpeggio di Bosco Gurin con funghi bio trifolati e rucola

\*\*\*

### Mini Cordon Bleu all'alpighiana

Mini Cordon bleu artigianale di maiale al prosciutto cotto Bellini  
con cuore filante di formaggio fuso, guarnito da  
bacon grigliato, patatine novelle al rosmarino, limone bio e salsa rosa

#### *Alternativa vegetariana:*

*Mini Seitan ai ceci bio fatto in casa con salsa alle spugnole e verdure*

\*\*\*

### Mini dolce a sorpresaa

Mini dolce a scelta dalla torretta

Fr. 39.- per persona

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

"Il tuo momento all'Isolino"  
Partecipa al concorso fotografico!

L'Isolino t'invita a fotografare  
Il tuo momento preferito al ristorante: durante un brindisi con gli amici  
oppure la foto del vostro piatto o calice di vino preferito  
e a condividerlo con un tag!

Hashtag: #ApericenaWine&Dine  
 Premio: Cocktail-Aperitivo in omaggio



Come partecipare:

1. Scatta una foto durante l'apericena del martedì
2. Postala su Instagram o Facebook taggando **@isolino.ch** usando l'hashtag #ApericenaWine&Dine
3. Le foto più belle verranno condivise sulle storie dell'Isolino e la migliore gh vincerà il premio



## *L'Apericena* esclusiva del martedì

Sei mini portate °gourmet°

con prodotti del territorio  
in abbinamento con  
la nostra selezione di vini