

Suggerimento diVino 🍷

Bollicine di Celebrazione

Moscato d'Asti DOCG bio
Bricco Quaglia - La Spinetta

Piemonte

10 cl 8.- / 37.5 cl 27.-

Ferrari Maximum Rosé
Ferrari, Trento DOC - brut

Pinot nero - Chardonnay

10 cl 12.50 / 75 cl 78.-

Franciacorta
La Montina - Brut Millesimato

Chardonnay

10 cl 14.50 / 75 cl 89.-

Cocktails

Espresso-Martini

10 cl 16.-

Mimosa

10 cl 11.-

Mango Spritz

10 cl 11.-



Brunch di Capodanno

«Amuse-Bouche»

Super-Food Açai mini bowl con frutta fresca,
granola e mix di semi bio

Treccia, Panettone artigianale e pane casareccio
servito con burro d'alpeggio,
marmellata di uva americana di Someo,
e mini Tagliere con salumeria regionale e
formaggio Gruyère DOP

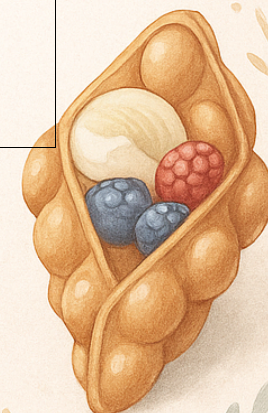
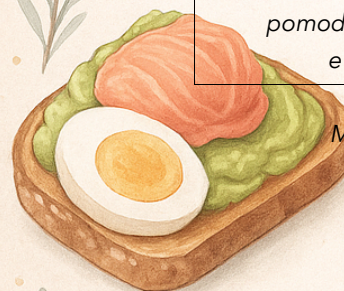
Mini Bircher muesli bio ai frutti di bosco

Mini Bubble Waffle alla farina bona fatto in casa
con banana bio, crema al pistacchio,
scaglie di cioccolato e panna montata

Mini Avocado-Toast con guacamole, avocado
uovo bio "Suisse", semini bio tostati
e Tartare di salmone alpino di Lostallo

Mini Swiss Beef Double Angus Beef-Burger
della casa con formaggio Raclette bio vallesano
pomodoro, rucola, cipolla di Tropea glassata
e bacon croccante di guarnizione

Mini Dolce a scelta dalla torretta



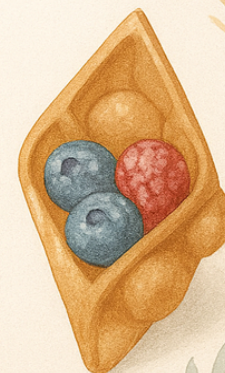
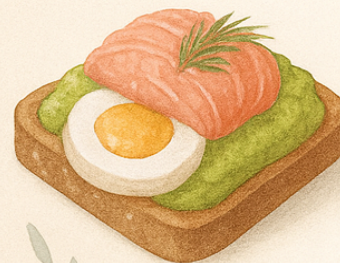


Via della Posta 24
6600 Locarno
T +41 (0)91 223 47 47
www.isolino.ch



Brunch completo 75.- p. P.
Senza Mini Avocado Toast al salmone 64.- p. P.

Versioni Vegan o vegetariane o senza glutine o senza lattosio
solo su prenotazione anticipata



Brunch di Capodanno

Giovedì
1. Gennaio. 2026

Servito dalle 9:30 alle 13:30