

## Tè e tisane



Tè sfuso di pregiata qualità BIO svizzera servito dalla "french press"

Fr.

Rooibos Tangerine  
Tè Rooibos BIO del Sudafrica al mandarino

Rooibos Winter Moments  
Tè Rooibos BIO dal Sudafrica con spezie

Red Kiss  
Tè BIO ai fiori d'ibisco - mele - arance  
fiori di sambuco

Camomile Orange Blossoms  
Tè BIO alla camomilla - fiori e scorze d'arancia

Piz Palü  
Tè BIO svizzero alle erbe alpine di Poschiavo

Verbena  
Tè BIO alla verbena del Paraguay  
al profumo di limone

Gentle Blue  
Tè nero BIO cinese al bergamotto

Golden Assam  
Tè nero BIO indiano delle rive del Brahmaputra

Black Chai  
Tè nero BIO di Ceylon e Assam  
con spezie orientali

Almond Oolong  
Tè Oolong BIO della provincia di Fujia - China  
all'aroma di mandorle e miele

Japanese Sencha  
Tè verde BIO giapponese dell'isola di Honshū

Jasmine  
Tè verde BIO ai fiori di Jasmine

## Tè e tisane



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tè in bustina di qualità BIO

20 cl

Darjeeling  
Tè nero BIO dell'altopiano dell'Himalaya

Green Angel  
Tè verde BIO cinese alla pesca e alla pera

Finocchio  
Tè di finocchio BIO

## Infusi freschi

Infuso alla menta BIO Sirocco  
e menta fresca

Infuso allo zenzero BIO fresco  
Ginger lemon Sirocco - miele - limone

## Smoothie drink & Smoothie Bowl

Super frullato ai frutti di bosco  
latte di cocco - ginger - zucchero

30 cl 8.-

con fiocchi d'avena BIO

+ 2.-

con fettine di banana BIO

+ 3.-

con semi misti di girasole e zucca BIO

+ 1.-

## Succhi di frutta

Succo di pesca

20 cl 4.80

Succo di albicocca

20 cl 4.80

Succo d'arancia

20 cl 4.80

Succo di pera

20 cl 4.80

Succo d'ananas

20 cl 4.80

Succo di mirtilli rossi

20 cl 4.80

Succo di pomodoro

20 cl 5.50

Succo di mele

33 cl 4.80

Schorle di mele BIO

33 cl 5.40

Spremuta d'arancia fresca

20 cl 6.80

Spremuta di pompelmo fresca

20 cl 6.80

## Tè verde Matcha

Matcha cappuccino al vetro  
(con miele)

## Cold brew tea (primavera - estate)

Jasmine cold brew  
Tè verde BIO ai fiori di Jasmine estratto a freddo

## Colazioni



	Fr.
Cornetto / Cornetto rustico	1.70
Cornetto farcito	3.80
al prosciutto cotto ticinese "Verdi"	
Brioche vuota (anche vegan)	2.60
Farcitura a scelta:	+ 0.70
con diverse marmellate fatta in casa	
con Nutella	
con crema pasticcera alla vaniglia	
con crema pasticcera al pistacchio	
Brownie soffice al cioccolato	2.70
Biscottone tirolese (Spitzbube)	3.20
alla marmellata fatta in casa	
Amaretto o Biscottone a "Esse" fatto in casa	3.-
Yogurt BIO al naturale con frutti di bosco	5.50
Mezzo pompelmo rosa	3.-
<b>Crostata del giorno o</b>	<b>6.-</b>
<b>Torta del giorno</b>	<b>7.-</b>
 "Colazione locarnese"	9.90
1 brioche al naturale	
1 cappuccino medio e 20 cl succo d'arancia	
"Pan, bütter e confitüra"	4.90
tre fette di pane Vallemaggia	
con burro e marmellata fatta in casa	

## I preferiti di sempre

Pancakes alle uova BIO	(3 pz.)	6.-
<i>fatti in casa:</i>		
con Nutella o con marmellata fatta in casa		+ 0.70
con sciroppo d'acero BIO		+ 0.80
con miele di castagno Valmaggese		+ 1.-
con frutti di bosco misti		+ 3.-

## Colazioni

dalle 9:30 alle 11:30

Avocado - Toast	5.50
Pancarré integrale - guacamole	
cipolla rossa di Tropea - germogli	
con salmone affumicato di Lostallo	+ 3.50
con uovo sodo BIO (CH)	+ 2.50
 Mega Toast	
Pancarré a triplo strato (anche integrale)	8.80
prosciutto cotto ticinese - Gruyère AOP stagionato	
"Quiche Lorraine" alle uova BIO	9.50
Torta al formaggio a discrezione dello chef	
Uova BIO strapazzate o al tegamino	8.50
con bacon o prosciutto cotto ticinese "Verdi"	+ 1.-
Omelette BIO ai pomodorini datteri	9.-
Omelette BIO al bacon o prosciutto cotto ticinese	9.50
Omelette BIO al formaggio d'alpe ticinese DOP	9.50

Fr.

## Specialty coffee



I nostri "Specialty Coffee" sono caffè mono origine di qualità arabica al 100%, prodotti in speciali condizioni climatiche ed ambientali che conferiscono loro un particolare profilo di gusto e aroma. In particolare selezioniamo dei caffè che abbiano superato diversi test di qualità e raggiunto almeno 85 punti su 100 risultando come minimo eccellenti.



## BREW BAR

## Caffè filtro (+ 10 min.)

Chemex / Gina V60	Fr.
French Press / Aeropress	
(disponibili anche su ghiaccio)	
Preparati con "specialty coffee" monorigine a scelta:	
Etiopia / Colombia / India	

## Cold brew coffee

Origin: Etiopia / Colombia / India (a discrezione del barista)  
estratto a freddo per 24 ore servito con scorza d'arancia

Cold brew Specialty Coffee	4.50
Cold brew Tonic	6.40

## Isolino Signature Coffee

"Baileys Flat white & cinnamom"	7.50
Cappuccino al vetro con doppio ristretto corretto al Baileys e spolverato alla cannella	

## Miscele di caffè da asporto

"Isolino miscela espresso"	250 g	8.-
70 % Arabica (Africa)		
30 % Robusta (Africa e Asia)		
Diversi "Specialty Coffee" (secondo arrivo)		...

## Caffè

Preparati  
con la nuova  
Marzocco  
kb90 - ABR



Ristretto	2.70
Espresso liscio	2.70
Espresso macchiato / crème	2.90
Espresso doppio	4.40
Espresso corretto	4.20
Espresso corretto di marca	4.70
Ginseng piccolo al vetro	3.80
Caffè latte / Tazza grande crème	4.-
Ginseng grande al vetro	4.60
Americano / Tazza grande liscio	3.90
Flat white	5.30
Cappuccino al vetro - espresso doppio	
Latte macchiato	4.70
Mini cappuccino (Cortado al vetro)	4.10
Marocchino rivisitato	4.90
Cappuccino medio al vetro - Nutella	
Cappuccino (250 ml) (anche con cacao o cannella)	4.70
Cioccolata densa (latte / cocco / nocciole) con panna montata	5.- + 1.-
Ovomaltina / Caotina (calda o fredda)	4.20
Irish Coffee (4 cl Tullamore Dew Whiskey - zucchero di canna cannella - espresso lungo - panna montata)	13.50

## Caffè freddi

Espresso salentino espresso - ghiaccio	2.80
Caffè leccese con latte di mandorla e scorza d'arancia	4.70
Caffelatte frappé	5.80
Shakerato doppio espresso - ghiaccio (con o senza zucchero di canna e latte)	5.80
Espresso - Tonic espresso - ghiaccio - Kinley tonic	5.80

## Supplementi

Con latte d'avena / soia / mandorla / cocco	+ 0.50
Con latte senza lattosio	+ 0.50
Con panna montata	+ 1.-
Con caffè decaffeinato / orzo	+ 0.60
Con "specialty coffee"	+ 1.-

Fr.

## Panini caldi

serviti al piatto  
dalle 9:30 - 13:30 e dalle 17:30 - 21:30

Ciabatta mediorientale (vegan)	13.90
Hummus ai ceci BIO - rucola - pomodorini datteri cipolla di Tropea - noci - olio d'oliva extravergine	
Ciabatta caprese	13.90
bocconcini di mozzarella di bufala DOP pomodorini datteri - basilico olio d'oliva extravergine	
Ciabatta golosa	14.90
prosciutto cotto ticinese mozzarella di bufala DOP - insalata pomodorini datteri - salsa rosa	
Ciabatta rustica	15.90
prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi formaggio d'alpe ticinese DOP - rucola pomodorini datteri - mayonese	
Ciabatta sfiziosa	15.90
carne secca grigionesi scaglie di Parmigiano Reggiano - rucola pomodorini datteri - salsa tartara	
Ciabatta al salmone alpino	18.50
affumicato di Lostallo Salmone alpino affumicato di Lostallo - germogli anelli di cipolla di Tropea - guacamole	
<b>Isolino Brunch</b>	
Tutti i sabati dalle 9:30 - 13:30	
Cornetto a scelta e pane Vallemaggia con burro e marmellata fatta in casa	
***	
Pancakes alle uova BIO a scelta con sciroppo d'acero BIO o marmellata fatta in casa o Nutella	
oppure	
Uova BIO strapazzate ai pomodorini datteri	
***	
Prosciutto cotto ticinese "Verdi" e formaggio d'alpe Vallemaggia DOP (Grossalp - Bosco Gurin)	
***	
Avocado - Toast con guacamole cipolla di Tropea e germogli	
***	
Yogurt BIO al naturale con mirtilli e lamponi	
***	
Succo d'arancia (20 cl) e caffè o un cappuccino medio o un tè Ronnefeldt a scelta	
39.-	

Fr.

## 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.*

## 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 causano problemi. Contaminazioni incrociate non possono essere escluse.*



## BREW BAR



# la marzocco

handmade in florence

*In Ticino è vietata la vendita ed il consumo di bevande alcoliche (birra, vino e superalcolici) ai minori di 18 anni.  
Art. 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale*

*Tutti i prezzi sono intesi in CHF  
e includono l'IVA e il servizio*