

## Tè e tisane

Fr.



Tè sfuso di pregiata qualità BIO svizzera  
servito dalla "french press" 30 cl

Rooibos Tangerine 4.90  
Tè Rooibos BIO del Sudafrica al mandarino

Rooibos Winter Moments 4.90  
Tè Rooibos BIO dal Sudafrica con spezie

Red Kiss 4.90  
Tè BIO ai fiori d'ibisco - mele - arance  
fiori di sambuco

Camomile Orange Blossoms 4.90  
Tè BIO alla camomilla - fiori e scorze d'arancia

Piz Palù 4.90  
Tè BIO svizzero alle erbe alpine di Poschiavo

Verbena 4.90  
Tè BIO alla verbena del Paraguay  
al profumo di limone

Gentle Blue 4.90  
Tè nero BIO cinese al bergamotto

Golden Assam 4.90  
Tè nero BIO indiano delle rive del Brahmaputra

Black Chai 4.90  
Tè nero BIO di Ceylon e Assam  
con spezie orientali

Almond Oolong 5.20 Tè Oolong BIO della provincia di Fujia - China all'aroma di mandorle e miele
-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Japanese Sencha 4.90  
Tè verde BIO giapponese dell'isola di Honshū

Jasmine 4.90  
Tè verde BIO ai fiori di Jasmine

## Tè verde Matcha

Matcha cappuccino al vetro 5.90  
(con miele)

## Cold brew tea (primavera - estate)

Jasmine cold brew 5.-  
Tè verde BIO ai fiori di Jasmine estratto a freddo

## Tè e tisane

Fr.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tè in bustina di qualità BIO 20 cl

Darjeeling 4.10  
Tè nero BIO dell'altopiano dell'Himalaya

Green Angel 4.10  
Tè verde BIO cinese alla pesca e alla pera

Finocchio 4.10  
Tè di finocchio BIO

## Infusi freschi

Infuso alla menta BIO Sirocco 30 cl 5.20  
e menta fresca

Infuso allo zenzero BIO fresco 30 cl 5.80 Ginger lemon Sirocco - miele - limone
------------------------------------------------------------------------------------

## Smoothie drink & Smoothie Bowl

Super frullato ai frutti di bosco 30 cl 8.-  
latte di cocco - ginger - zucchero

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

## Colazioni



	Fr.
Cornetto / Cornetto rustico	1.70
Cornetto farcito al prosciutto cotto ticinese "Verdi"	3.80
Brioche vuota (anche vegan)	2.60
Farcitura a scelta: con diverse marmellate fatta in casa con Nutella	+ 0.70
con crema pasticcera alla vaniglia con crema pasticcera al pistacchio	
Brownie soffice al cioccolato	2.70
Biscottone tirolese (Spitzbube) alla marmellata fatta in casa	3.20
Amaretto o Biscottone a "Esse" fatto in casa	3.-
Yogurt BIO al naturale con frutti di bosco	5.50
Mezzo pompelmo rosa	3.-

Crostata del giorno o Torta del giorno	6.- 7.-
-------------------------------------------	------------

"Colazione locarnese" 9.90

1 brioche al naturale  
1 cappuccino medio e 20 cl succo d'arancia

"Pan, büter e confitüra" 4.90

tre fette di pane Vallemaggia  
con burro e marmellata fatta in casa

### I preferiti di sempre

Pancakes alle uova BIO fatti in casa:	(3 pz.) 6.-
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 Lostalio + 3.50  
con uovo sodo BIO (CH) + 2.50

Mega Toast 8.80  
Pancarré a triplo strato (anche integrale)  
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 datterii 9.-

Omelette BIO al bacon o prosciutto cotto ticinese 9.50

Omelette BIO al formaggio d'alpe ticinese DOP 9.50

## 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.)

Fr.

Chemex / Gina V60 6.-

French Press / Aeropress  
(disponibili anche su ghiaccio)

Preparati con "specialty coffee" monorigine a scelta:  
Etiopia / Colombia / India

## Cold brew coffee

Origini: 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

Fr.

Preparati  
con la nuova  
Marzocco  
kb90 - ABR



**la marzocco**  
handmade in florence

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 / nocciola) con panna montata	5.- + 1.-
Ovomaltina / Caotina (calda o fredda)	4.20
Irish Coffee	13.50
(4 cl Tullamore Dew Whiskey - zucchero di canna cannella - espresso lungo - panna montata)	

## 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.-

## Panini caldi

Fr.

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 datter  
cipolla di Tropea - noci - olio d'oliva extravergine

**Ciabatta caprese** 13.90  
bocconcini di mozzarella di bufala DOP  
pomodorini datter - basilico  
olio d'oliva extravergine

**Ciabatta golosa** 14.90  
prosciutto cotto ticinese  
mozzarella di bufala DOP - insalata  
pomodorini datter - salsa rosa

**Ciabatta rustica** 15.90  
prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi  
formaggio d'alpe ticinese DOP - rucola  
pomodorini datter - mayonese

**Ciabatta sfiziosa** 15.90  
carne secca grigionese  
scaglie di Parmigiano Reggiano - rucola  
pomodorini datter - salsa tartara

**Ciabatta al salmone alpino** 18.50  
**affumicato di Lostalio**  
Salmone alpino affumicato di Lostalio - germogli  
anelli di cipolla di Tropea - guacamole

### Isolino Brunch

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 datter

\*\*\*

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 mirtili e lamponi

\*\*\*

Succo d'arancia (20 cl) e  
caffè o un cappuccino medio o  
un tè Ronnefeldt a scelta

39.-

## 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*