

Cocktails

Campari - Amalfi	9.50
Prosecco DOCG - Campari - pompelmo	
Sarti - Spritz	9.50
Prosecco DOCG - Sarti Rosa - soda - lime	
Mango Spritz	11.-
Prosecco DOCG - Mango - arancia - lime	
Isolino Negroni Barrique	15.-
Premium Gin & Vermouth della casa	
Campari - scorza d'arancia	
Capri-Tonic	19.-
Premium Gin Mare Capri con Fever Three Tonic Mediterranean - timo	

Vino spumante

calice bottiglia
10 cl 75 cl

Franciacorta Brut DOCG	14.50	89.-
Montina - Millesimato 70 % Chardonnay / 30% Pinot nero		

Vino bianco fermo

Blangé	9.50	64.-
Langhe DOC - Arneis bio - Ceretto, Piemonte		

Vini rossi

Ultima Goccia	13.50	76.-
Merlot del Ticino DOC - Chiodi		
Bricco dell'Uccellone	16.50	106.-
Barbera d'Asti DOCG - Braida - Piemonte		

Oppure scegli dalla carta dei vini

Aperi-Cena Sua Maestà il Tartufo

Mini Amuse bouche

Cremina di zucca Hokkaido con panna montata e timo fresco

Focaccia casareccia e grissini

La focaccia autunnale all'olio EVO di Nocellara del Belice
Grissini integrali con Guacamole, Muhammara e olive miste

Mini tagliere della casa

con prosciutto crudo Pioradoro, Mortadella di Bologna,
Carne secca Grigionese, salame nostrano e formaggio d'alpe ticinese DOP

Alternativa vegetariana

Formentino in festa con uovo bio, melagrana e anacardi tostati

Mini bruschettine al tartufo

con burro al tartufo fatto in casa e tartufo fresco grattugiato a tavola

Mini tagliolini al tartufo

pasta fresca con salsa al tatufo fatta in casa e tartufo fresco grattugiato a tavola

Mini scaloppine di vitello al tartufo

Mini scaloppina di vitello - salsa al tartufo fatta in casa
tartufo fresco - patatine novelle arrosto al rosmarino

Alternativa vegetariana:

Mini Seitan ai ceci bio fatto in casa con salsa al tartufo e tartufo fresco
verdurine alla griglia

Mini dolci a scelta dalla Torretta

Mini dolce a scelta

Fr. 59.- p. P. con tartufo nero
Fr. 89.- con tartufo bianco d'Alba

con la App "Isolino Ad Prime"
10 % di cash back e token!





Via della Posta 24
T +41 (0)91 223 47 47
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](http://isolino.ch) usando l'hashtag #ApericenaWine&Dine
3. Le foto più belle verranno condivise sulle storie dell'Isolino e la migliore vincerà il premio



Aperi-Cena esclusiva del martedì

Spezza la routine
e concediti un momento
di pura raffinatezza!

Sua Maestà il Tartufo

Sette mini portate "gourmet"
a tema **"tartufo stagionale"**



in abbinamento con
la nostra selezione
di vini e cocktail aperitivo

