

24 febbraio 2026

Suggerimento di vino

CANTINA ALLA MAGGIA

Bollicine di Celebrazione

Spumante Brut Bondola

Vino Rosato di Bondola IGT CH Italiana

5 cl 8.- / 10 cl 11.- / 75 cl 76.-

Bianco di Carattere

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC 2023

5 cl 7.50 / 10 cl 11.50 / 75 cl 79.-

Rossi d'Eccellenza Svizzera

Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva 2021

5 cl 6.- / 10 cl 8.50 / 75 cl 57.- / 150 cl 119.-

Melodia

Rosso del Ticino DOC 2021

Merlot, Cabernet Franc
e Cabernet Sauvignon

5 cl 9.- / 10 cl 12 / 75 cl 77.-

Il Respiro del Lago

Whisky Ascona

Single Malt

2 cl 8.- / 4 cl 12.-



24 febbraio 2026

Wine & Dine Aperi-Cena d'Autore

Amuse bouche

Il Mandarino d'Ametista

Barbabietola del Piano di Magadino

con nota agrumata al mandarino bio

Focaccia calda e selezione di sfizi nostrani

La focaccia dello chef alla cipolla di Tropea all'olio EVO di

Nocellara del Belice

Grissini di mais corvino e Tortilla chips nostrani

con crema di peperoni, Guacamole, Hummus con olive piccanti

Mini tagliere della casa

con Prosciutto Crudo Gran riserva Ferrarini, Mortadella di

Fegato

Carne secca nostrana, Salame nostrano e Formaggio d'Alpe

Vallemaggia DOP

Crostino di polenta Corvina ai funghi bio

Polenta Corvina dei terreni alla Maggia

al burro d'alpeggio di Bosco Gurin con cardoncelli bio trifolati

Oro Nero dei Terreni alla Maggia

Risottino "Loto" di Ascona, con tartufo nero pregiato di Norcia

grattugiato espresso

Sinfonia di Cordon Bleu di vitello

Mini Cordon bleu artigianali di vitello con cuore filante di

Gruyère e Fontina DOP,

bacon grigliato e perle di zucca Butternut

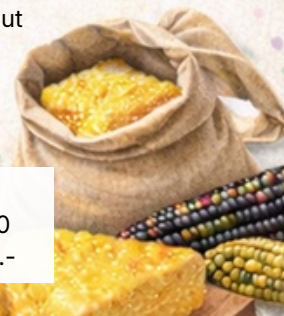
Mini Mousse nuvola fondente

Mini mousse al cioccolato fondente

Fr. 89.- per persona

Con vini in degustazione (5 cl) Fr. 127.50

Con vini in degustazione (10 cl) Fr. 144.-





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 ti invita a immortalare il tuo momento preferito al ristorante: un brindisi con gli amici, una foto del tuo piatto o del tuo calice di vino preferito, e a condividerlo taggandoci!

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 vincerà il premio.

24 febbraio 2026

L'esclusiva del martedì

Sette mini portate "gourmet" con prodotti del territorio
CANTINA ALLA MAGGIA & TERRENI ALLA MAGGIA

