


Suggerimento
diVino 

Bollicine di Celebrazione

Valdobbiadene Prosecco DOCG
Casa Coller - Extra dry
Glera/ Conegliano - Valdobbiadene - Treviso
10 cl 8.- / 75 cl 49.-

Bianchi di Carattere

Iris
Bianco della Svizzera Italiana IGT
Sauvignac (incrocio tra Riesling e Sauvignon)
10 cl 8 / 75 cl 49.-

Blangé

Langhe DOC - Arneis bio - Ceretto, Piemonte
10 cl 9.50 / 75 cl 64.-

Rossi d'Eccellenza

Notte Rossa
Primitivo di Manduria DOC
Cantina San Marzano - Puglia
10 cl 8.50 / 75 cl 57.-

Ultima Goccia
Merlot Ticino DOC
Chiodi Ascona - Terre di Pedemonte
10 cl 13.50 / 75 cl 159.- / 150 cl 77.-

Dolce d'autore

Millefiori Passito
Gewürztraminer, Chardonnay e Sauvignon Blanc
4 cl 12.-

Aperi-Cena del Martedì

Amuse bouche

Bruschettina agli asparagi e Fontina DOP
al pane San Gottardo al forno
asparagi freschi - Fontina DOP

Focaccia calda e selezione di sfizi nostrani

La focaccia dello chef all'olio EVO di Nocellara del Belice
Grissini integrali, crema di peperoni con olive piccanti e Hummus

Mini tagliere della casa

con Prosciutto Crudo Gran riserva Ferrarini, Mortadella
Carne secca nostrana, Salame nostrano e Formaggio d'Alpe Vallemaggia DOP

Alternativa vegetariana

Formentino in festa con uovo bio, melagrana e anacardi tostati

Tagliolini freschi all'aglio orsino

Tagliolini di pasta fresca - pesto d'aglio orsino selvatico di Someo
Pinoli tostrati - Olio EVO - Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
grattugiato a vista

Mini Cordon Bleu all'alpighiana

Mini Cordon bleu artigianale di maiale al prosciutto cotto Bellini
con cuore filante di formaggio fuso, guarnito da
bacon grigliato, patatine novelle al rosmarino, limone bio e salsa rosa

Alternativa vegetariana:

Mini Seitan ai ceci bio fatto in casa con salsa alle spugnole e verdure

Mini dolce a sorpresaa

Mini dolce a scelta dalla torretta

Fr. 39.- per persona

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** usando l'hashtag #ApericenaWine&Dine
3. Le foto più belle verranno condivise sulle storie dell'Isolino e la migliore gh vincerà il premio



L'Apericena