

Suggerimento diVino 🍷

Bollicine d'apertura

Ferrari Maximum Rosé
Ferrari, Trento DOC - brut
Pinot nero - Chardonnay
10 cl 12.50 / 75 cl 78.-

Rosato delle Feste

Fior d'Autunno
Ticino DOC - Rosato di Merlot
Vinicola Carlevaro SA - Bellinzona
10 cl 8.- / 75 cl 49.-

Bianco d'autore

Granito - Bianco del Ticino DOC
Chardonnay / Sauvignon bianco / Pinot bianco / Pinot grigio
Agriloro - Tenimenti dell'Ör - Arzo
10 cl 12.- / 75 cl 71.-

Dolce finale

Moscato d'Asti DOCG bio
Bricco Quaglia - La Spinetta
Piemonte
10 cl 8.- / 37.5 cl 27.-

Menu

Il Caldo Abbraccio delle Feste

Focaccina al rosmarino al "faux gras" fatto in casa e
Prosciutto crudo Riserva Ferrarini

*Focaccia mit hausgemachter "faux gras" und
Rohschinken Riserva Ferrarini*

Omaggio al Lago Maggiore

Lasagnetta di lago in festa
con pesce misto del Lago Maggiore (G. Palmieri - Brissago)

*Lasagne vom See in festlicher Interpretation
mit gemischtem Fisch aus dem Lago Maggiore
(G. Palmieri - Brissago)*

Armonia alpina invernale

Filetto di salmone alpino di Lostalio con caviale di lenticchie Beluga
su crema di spinaci freschi e carote allo zenzero
servito con rosette di cavolfiore viola all'olio EVO di Nocellara del Belice

*Alpines Lachsfilet aus Lostalio mit Beluga-Linsen-Kaviar
auf Spinat- und Carotten-Crème mit Ingwer,
serviert mit violetten Blumenkohlröschen,
verfeinert mit Nocellara-del-Belice-Olivenöl*

Gran Finale Natalizio

Panettone artigianale
alla crema al Mascarpone
e pistacchio



Via della Posta 24
6600 Locarno
T +41 (0)91 223 47 47
www.isolino.ch



Menu Completo Fr. 79.-
Menu senza primo 67.-
Alternativa vegan solo su preordinazione

Menu delle feste di Natale



Dicembre 2025