

Cocktails

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

Vino spumante

	calice 10 cl	bottiglia 75 cl
<i>Franciacorta Brut DOCG</i>	14.50	89.-
<i>Montina - Millesimato</i>		
<i>70 % Chardonnay / 30% Pinot nero</i>		

Vino bianco fermo

<i>Blangé</i>	9.50	64.-
<i>Langhe DOC - Arneis bio - Ceretto, Piemonte</i>		

Vini rossi

<i>Ultima Goccia</i>	13.50	76.-
<i>Merlot del Ticino DOC - Chioldi</i>		
<i>Bricco dell'Uccellone</i>	16.50	106.-
<i>Barbera d'Asti DOCG - Braida - Piemonte</i>		

Oppure scegli dalla carta dei vini

Aperi-Cena

Rassegna gastronomica del prosciutto crudo Pioradoro

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, Hummus 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 tostatati

Mini bruschettine ai funghi bio trifolati

con funghi pbio misti trifolati, olio EVO di Nocellara del Belice e prezzemolo

Mini tagliolini al tartufo nero Piemontese

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

Mini saltimbocca al Pioradoro

Mini scaloppina di maiale al Prosciutto crudo Pioradoro
affinato 16 mesi a 2000 m sull'alpe Piora
servito con risottino al Parmigiano

Alternativa vegetariana:

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

Mini dolci a scelta dalla Torretta

Mini crema catalana o
Mini Mousse alla farina bona della Valle Onsernone

Fr. 49.- p. P.

👉 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** 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!

Sette mini portate "gourmet"
a tema con



in abbinamento con
la nostra selezione
di vini e cocktail aperitivo