

COLAZIONI

BRUNCH

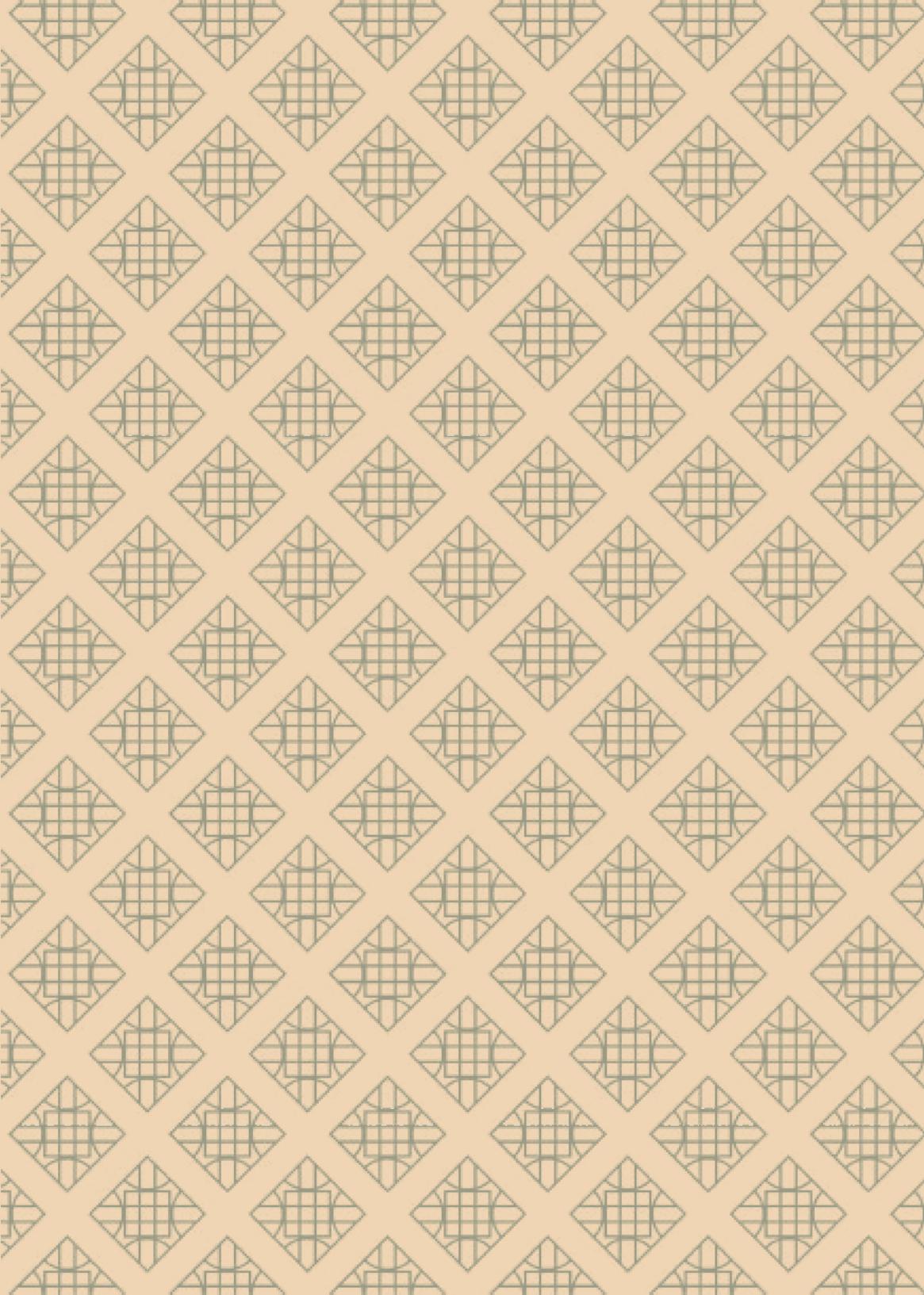


ISOLINO

RISTORANTE  
WINE BAR

TISANERIA

CAFFETTERIA





\*Info: cucina calda dalle 9:30 alle 13:30

## Indice della carta

- 
-  Caffè sospeso - Iniziativa per la Croce Rossa Svizzera pag. 2
  -  Caffè bio, tè bio, infusi bio e tè verde Matcha bio pag. 3
  -  Tè e tisane bio, succhi di frutta e spremute pag. 4
  -  Caffè bio ghiacciati, caffè biologico Fair-trade e colazioni pag. 5
  -  Avocado Toast, Laugen, Club Sandwich e French Toast pag. 6
  -  Uova bio Suisse, Mimosa Cocktail - Espresso Martini e "Bubble Waffle" pag. 7
  -  Brioches, dolci fatti in casa e Super-Food Açaí pag. 8
  -  Premium Brunch Isolino, Carta Clienti Isolino pag. 9
  -  La nostra filosofia, allergie e concorso fotografico pag. 9
  -  Galleria fotografica pag. 10

Aderisci all'iniziativa:  
**PAGA UN CAFFÈ SOSPESO**



**L'intero ricavato verrà  
devoluto mensilmente e  
pubblicato sul nostro sito!**

**Croce Rossa Svizzera  
Associazione cantonale Ticino  
Sezione**



# Caffè

## Caffè con anima Ticinese

Preparati con miscele bio Carlito Losone, torrefatte secondo la nostra ricetta e con latte Bio Suisse pastorizzato, sulla nostra La Marzocco KB90.



Espresso liscio / ristretto	3.20
Espresso macchiato bio	3.50
Espresso crème	3.30
Espresso doppio	5
Espresso corretto grappa	4.30
Espresso corretto speciale	4.90
Caffè crème	4.60
Caffelatte bio	4.80
Americano / Tazza grande liscio con miscela speciale 100% arabica bio	4.40
Flat white cappuccino al vetro - espresso doppio	5.50
Latte macchiato latte caldo o freddo bio - espresso	5.30
Mini cappuccino al vetro classico bio al naturale / cacao / cannella	4.40
Marocchino alla Nutella cappuccino al vetro - Nutella - cacao	5.90
Chai Latte latte caldo bio - Sticky Chai Mix	5.40
Golden Milk latte bio - zenzero - curcuma bio	5.90

**Cappuccino bio "latte art"** 5.30  
classico bio al naturale / cacao / cannella



# Tè bio

Tè in bustina di qualità bio. 30cl

Darjeeling tè nero bio dell'altopiano dell'Himalaya	4.30
Green Angel tè verde bio cinese alla pesca e alla pera	4.30
Finocchio tè di finocchio bio	4.30

## Infusi bio

30 cl / 55 cl

Infuso alla menta bio Sirocco e menta fresca	5.20 / 9.20
Infuso allo zenzero bio fresco bio ginger lemon Sirocco e zenzero bio fresco	5.80 / 10.30



## Tè Matcha bio

Matcha cappuccino "latte art"  
classico bio - latte pastorizzato bio 5.90

con <b>Matcha Blue</b> ai fiori di piselli blu bio	1.50
• <b>calmante, anti-stress, antiossidante</b>	
con <b>Matcha Pink</b> alla ciliegia bio & barbabietola	1.50
• <b>migliora l'umore</b>	
• <b>stimola la serotonina</b>	
• <b>antiossidante e pelle più luminosa</b>	
• <b>aiuta a regolare la pressione</b>	



# Tè e tisane bio

Tè sfuso di pregiata qualità biologica. 30cl / 55cl



## Tè neri ossidati:

Gentle Blue	5.30 / 9.10
tè nero bio cinese al bergamotto	
Golden Assam	5.30 / 9.10
tè nero bio indiano delle rive del Brahmaputra	
Black Chai	5.30 / 9.10
tè nero bio di Ceylon e Assam con spezie orientali	

## Tè verdi non ossidati:

Jasmine	5.30 / 9.10
tè verde bio ai fiori di Jasmine	
Japanese Sencha	5.60 / 9.60
tè verde bio giapponese dell'isola di Honshū	
Yuzu Sencha	5.60 / 9.60
tè verde bio giapponese all'agrume di Yuzu	

## Tè blu semiossidato:

Almond Oolong	5.90 / 9.90
tè Oolong bio della provincia di Fujia - Cina / all'aroma mandorle e miele (semiossidato)	
	

## Tisane (senza teina):

Rooibos Tangerine	5.30 / 9.10
tè Rooibos bio del Sudafrica al mandarino	
Rooibos Winter Moments	5.30 / 9.10
tè Rooibos bio dal Sudafrica con spezie	
Red Kiss	5.30 / 9.10
tè bio ai fiori d'ibisco - mele - arance fiori di sambuco	
Camomile Orange Blossoms	5.30 / 9.10
tè bio alla camomilla - fiori e scorze d'arancia	
Piz Palù	5.30 / 9.10
tè bio svizzero alle erbe alpine di Poschiavo	
Verbena	5.30 / 9.10
tè bio alla verbena del Paraguay al profumo di limone	

# Succhi di frutta



Succo di fragola	20 cl	5
Succo di mango	20 cl	5
Succo d' ananas	20 cl	5
Succo di pera	20 cl	5
Succo di pesca	20 cl	5
Succo di albicocca	20 cl	5
Succo di mirtillo	20 cl	5
Succo d'arancia (fresco da surgelato)	20 cl	5.50
Succo di pompelmo (fresco da surgelato)	20 cl	5.50
Succo di pomodoro (condito)	20 cl	6
Schorle di mele bio (frizzante)	33 cl	6

# Spremute

Spremuta d'arancia fresca  20 cl 6.90



# Caffè ghiacciati

Caffè leccese con espresso, latte di mandorla montato a freddo e scorza d'arancia	4.90
"Shakerato" bio espresso lungo con ghiaccio con o senza zucchero o latte bio	6
Espresso - Tonic espresso ghiacciato in sospensione su acqua tonica	6.50

# Cioccolata



Ovomaltina / Caotina (calda o fredda)	5
Cioccolata densa Moretto (latte, cocco, nocciola, bianco, fondente) con panna montata	5.50
	2

\*Tutte le cioccolate sono servite con latte bio

## Supplementi

con latte avena - soia	0.50
con latte di mandorle - cocco	0.50
con latte alla nocciola	0.50
con latte senza lattosio	0.50
con caffè decaffeinato bio	0.50
con orzo	0.50
con miscela speciale Isolino 100% arabica bio	0.30
con panna montata	2
con miele	0.50

Con Jamaica Blue Mountain  
Single-Origin

# Caffè biologico Fair-trade in grani o macinato



Isolino miscela espresso bio 60% Arabica (Perù) 30% Robusta (Tanzania)	250g 10
Isolino miscela speciale bio 100% Arabica (Perù)	250g 10

# Colazioni

## Pancakes fatti in casa

Creaci come piacciono a te



### Scegli la base

Pancake alle uova bio

(3pz.) 6.50

### e completali...

con Nutella (15g)

1.50

con marmellata fatta in casa

2.90

con sciroppo d'acero bio

1.50

con panna montata

2

con frutti di bosco freschi

6



# Toast

## Avocado Toast

Pancarré integrale singolo, guacamole, olio EVO, avocado, semi di sesamo tostati, erbette fresche

con uovo sodo bio "Suisse"

8

con uovo bio al tegamino

4

con tofu bio marinato

5

con bacon ticinese

5

con tartare di salmone alpino di Lostallo

7

 Super food naturale, ricco di antiossidanti, vitamine e Omega 3



## Toast "Bellini"

Pancarré integrale, salsa rosa fatta in casa, prosciutto cotto ticinese "Bellini", Gruyère AOP

con extra crema di carciofi

8.50

con extra funghi bio trifolati

3

4

# Laugen

Mini panino Laugen alla contadina con prosciutto cotto "Bellini", insalata e salsa rosa

Mini panino Laugen all'alpighiana con formaggio Fontina DOP, insalata e salsa tartara

Mini panino Laugen alla giardiniera con crema di carciofi o hummus alla barbabietola, insalata e pomodorini datteri

## Club Sandwich "Isolino"

21

Triplo toast integrale con petto di pollo (CH), prosciutto cotto "Bellini" (CH), salsiccietta di vitello, insalata, maionese, pomodoro, uovo sodo bio "Suisse"

con bacon grigliato (CH)

5



## French Toast

9

Pancarré bianco doppio, latte, burro, uova bio

con zucchero grezzo e cannella bio 1.50

6

con frutti di bosco freschi 1.50

6

con sciroppo d'acero bio e prosciutto cotto ticinese e formaggio Gruyère AOP



# Uova bio Suisse



Due uova bio (al tegamino o strapazzate)	10
Due uova bio al tegamino o strapazzate al bacon ticinese o prosciutto ticinese "Bellini"	13.50

<b>Omelette bio</b> (con tre uova) ai pomodorini datteri e basilico fresco	13.50
--	-------

Omelette bio (con tre uova) al bacon ticinese o al prosciutto cotto Ticinese "Bellini" (CH)	15.50
--	-------



## Sunny Kiss - Mimosa Cocktail 11

Prosecco extra dry di Valdobbiadene DOCG  
Succo d'arancia fresco - Mini spiedino  
al lampone

<b>Espresso - Martini</b>	16
---------------------------	----

Espresso bio - zucchero di canna  
Excellent Swiss Wodka

## Bubble Waffle Gourmet

Slow Food®  
Ticino



Scegli, abbina,  
goditi la tua  
combinazione perfetta!

Componi il tuo "Bubble Waffle"  
come preferisci: **classico, tropicale  
o super goloso.**

**Parti dalla base:** 3pz. / 4pz. / 5pz.

Bubble Waffle alla 7.50 / 9 / 10

Farina Bóna della Valle Onsernone  
e uova bio Suisse

*Croccante fuori, soffice dentro...  
e da qui inizia la tua fantasia!*

### Aggiungi una crema:

Crema pasticcera fatta in casa 1.60

Crema al pistacchio 1.60

Nutella 1.50

### Completa con un gelato:

1 pallina di gelato artigianale 4.30

### Arricchisci con:

Banana bio 3.50

Frutti di bosco freschi 4.90

Salsa al cioccolato 1.50

Sciroppto d'acero bio 1

Salsa al caffè 1

Panna montata 2

### Concludi con:

Granella di pistacchio 0.50

Cocco a scaglie 0.50

Scaglie di cioccolato 0.50



# Appena sfornati

Gipfel rustico integrale	2
<b>Croissant Parisien (61g)</b>	2.40
Mini treccia	2.90
con porzione di burro (10g)	0.70
con Nutella (15g)	1.50
con marmellata fatta in casa (30g)	2.90
con miele bio (20g)	2.50

## Le nostre "Brioches"

al burro o vegan ai cereali	2.80
con marmellata fatta in casa (20g)	4.30
con Nutella (20g)	4.20
con crema pasticcera (20g)	4.40
con crema al pistacchio (20g)	4.40



Brioche con marmellata fatta in casa all'uva americana della Vallemaggia.

## Dolci fatti in casa



Amarettone fatto in casa	3
Brownie soffice al cioccolato fatto in casa (senza glutine)	3.60
Banana bread al cioccolato bianco	3.60
Torta del giorno fatta in casa	7.50
Mini macedonia ai frutti di bosco con banana bio	8.50
Bircher müsli ai frutti di bosco	9.50

## Super-Food Açaí

Açaí bowl con frutta fresca, granola e mix di semi bio

13.50



Dalle foreste dell'Amazzonia arriva un vero concentrato di benessere.

Ricco di antiossidanti, magnesio, fibre e vitamine A, C ed E, l'açaí dona energia, migliora l'umore e regala una piacevole sensazione di freschezza e vitalità.

Un super-food esotico che trasforma la colazione in un autentico rituale di benessere.



## Açaí

(Euterpe oleracea)

È antiossidante e antinvecchiamento

Garantisce protezione e sostegno del sistema cardiovascolare

Antitumorale

Da sostegno alla circolazione sanguigna

Antinfiammatoria

Controlla il colesterolo ed esercita un'azione sui colesteroli LDL

Rigenerante dei muscoli

Controlla il colesterolo ed esercita un'azione sui colesteroli LDL



## Premium Brunch Isolino

35

Un'esperienza completa di gusto e benessere, curata nei minimi dettagli.

- Pane, treccina con burro e marmellata fatta in casa
- Mini tagliere con salumeria nostrana e italiana, servito con formaggio Gruyère AOP
- Mini Birchermüesli ai frutti di bosco
- 20 cl di succo d'arancia fresco

### A scelta:

 Pancakes bio fatti in casa con sciroppo d'acero o agave bio e frutti di bosco freschi

 Omelette Bio Suisse con pomodorini datteri e olio EVO di Nocellara del Belice

 Avocado Toast con guacamole, avocado fresco, uovo sodo bio, olio EVO, semi bio tostati ed erbette fresche

Un Brunch pensato per concederti tempo, gusto e autenticità.



Con la **Carta Clienti Isolino** ottieni fino al 10% di sconto

%

### La nostra filosofia

Più freschezza e meno spreco:

dal momento che preferiamo cucinare quotidianamente con prodotti freschi, non tutte le nostre specialità sono disponibili fino a fine servizio.

 = vegan

### Allergie

In caso di allergie, intolleranze o reazioni avverse ad ingredienti alimentari, invitiamo lo spettatore a chiedere informazioni al personale di servizio prima dell'ordinazione affinché possa consigliarvi e proporvi specialità prive degli ingredienti che causano problemi. Contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

In Ticino è vietata la vendita ed il consumo di bevande alcoliche (birra, vino e superalcolici) ai minori di 18 anni. Art. 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale.

## Seguici sui nostri social!

   isolino.ch

Partecipa al nostro concorso fotografico:

### "Il tuo momento all'Isolino"

L'Isolino ti 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!

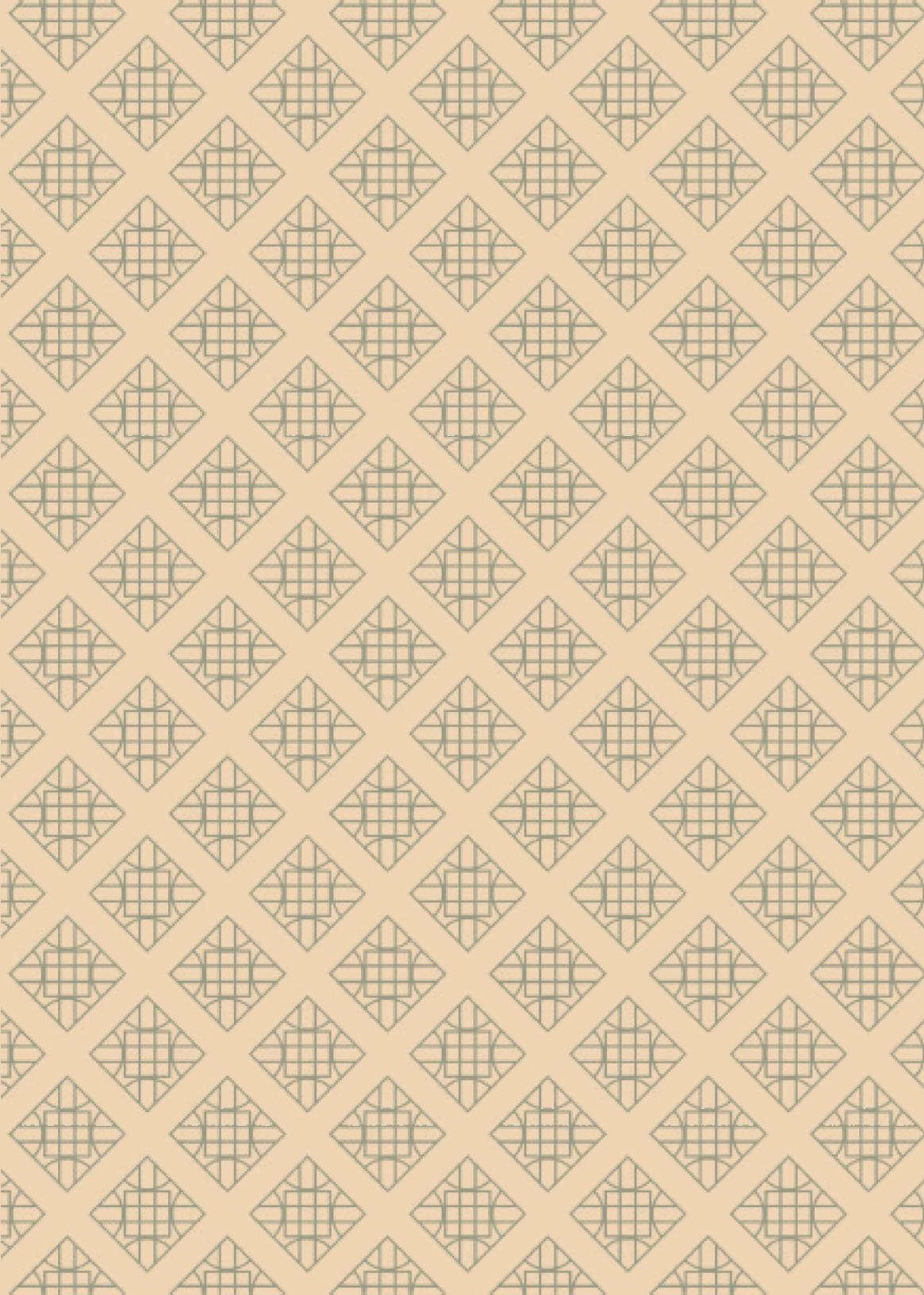
**HASHTAG:** #BrunchIsolinoLocarno

**PREMIO:** Cappuccio e brioche a scelta

#### COME PARTECIPARE:

1. Scatta una foto durante il tuo brunch
2. Postala su Instagram o Facebook taggando [@isolino.ch](https://www.instagram.com/isolino.ch) usando l'hashtag #BrunchIsolinoLocarno
3. Ogni settimana, le foto più belle verranno condivise sulle storie dell'Isolino e la migliore vincerà il premio





**BUON APPETITO!**

