

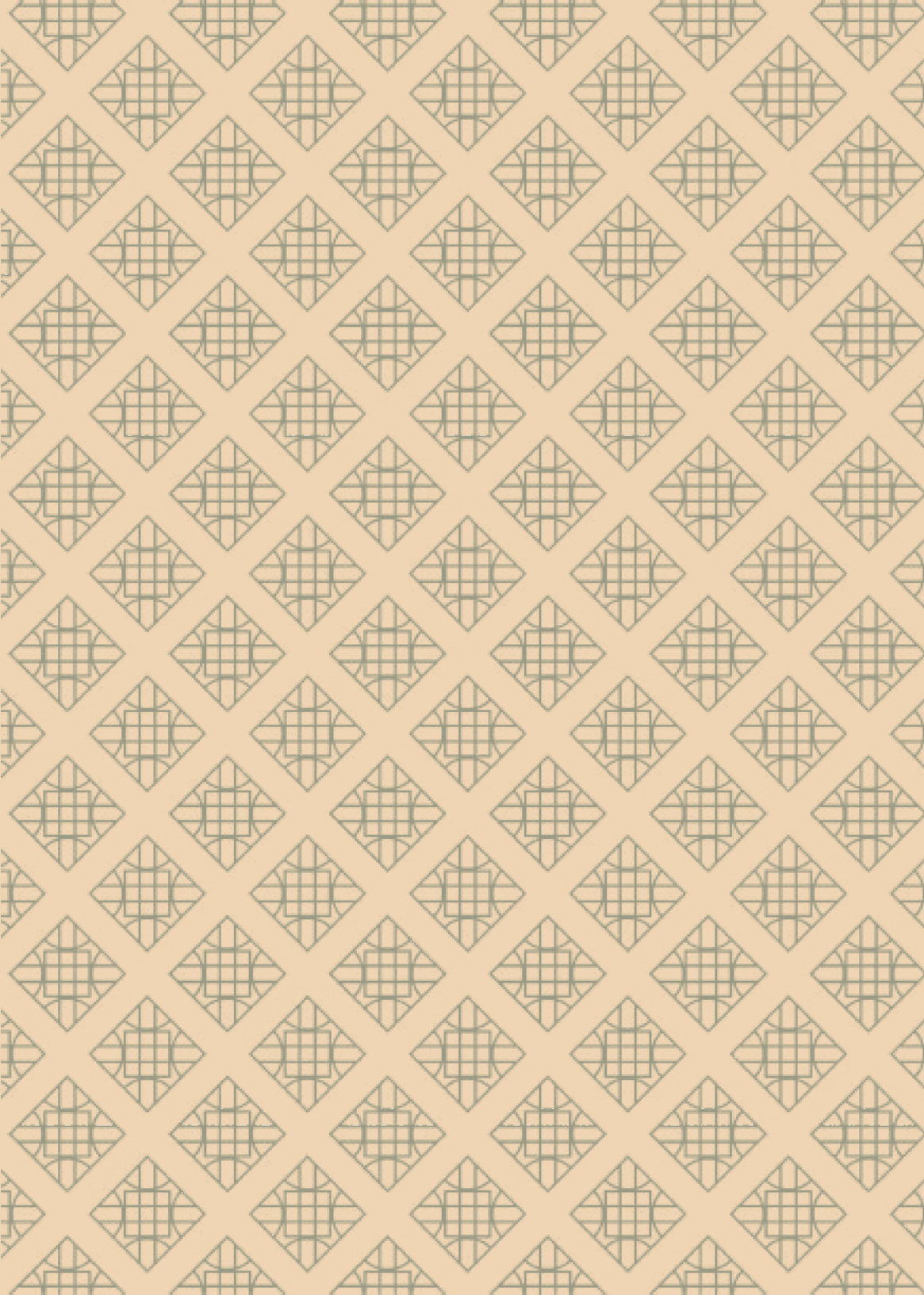
COLAZIONI

BRUNCH



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
	Brioche, dolci fatti in casa e Super-Food Açai	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	5.50
cappuccino al vetro - espresso doppio	
Latte macchiato	5.30
latte caldo o freddo bio - espresso	
Mini cappuccino al vetro	4.40
classico bio al naturale / cacao / cannella	
Marocchino alla Nutella	
cappuccino al vetro - Nutella - cacao	5.90
Chai Latte	
latte caldo bio - Sticky Chai Mix	5.40
Golden Milk	5.90
latte bio - zenzero - curcuma bio	

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



Tè bio

Tè in bustina di qualità bio.	30cl
Darjeeling	4.30
tè nero bio dell'altopiano dell'Himalaya	
Green Angel	4.30
tè verde bio cinese alla pesca e alla pera	
Finocchio	4.30
tè di finocchio bio	

Infusi bio

30 cl / 55 cl

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



Tè Matcha bio

Matcha cappuccino "latte art"	5.90
classico bio - latte pastorizzato bio	
con Matcha Blue	1.50
ai fiori di piselli blu bio	
• calmante, anti-stress, antiossidante	
con Matcha Pink	1.50
alla ciliegia bio & barbabietola	
• migliora l'umore	
• stimola la serotonina	
• antiossidante e pelle più luminosa	
• aiuta a regolare la pressione	



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'agrumi 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

Ciocolata



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

*Tutte le ciocolate 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

3

Caffè biologico Fair-trade in grani o macinato

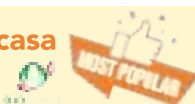


Isolino miscela espresso bio 60% Arabica (Perù) 30% Robusta (Tanzania)	250g 10
Isolino miscela speciale bio 100% Arabica (Perù)	250g 10

Colazioni

Pancakes fatti in casa

Creali 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, semini bio tostati, erbe fresche

8


con uovo sodo bio "Suisse" 4

con uovo bio al tegamino 5

con tofu bio marinato 5

con bacon ticinese 5

con tartare di salmone alpino di Lostalio 7

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



Toast "Bellini"

8.50

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

con extra crema di carciofi 3

con extra funghi bio trifolati 4

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

con frutti di bosco freschi 6

con sciroppo d'acero bio 1.50

con prosciutto cotto ticinese e formaggio Gruyère AOP 6



Laugen

Mini panino Laugen alla contadina 5.80
con prosciutto cotto "Bellini", insalata e salsa rosa

Mini panino Laugen all'alpighiana 5.60
con formaggio Fontina DOP, insalata e salsa tartara

Mini panino Laugen alla giardiniera 5.60
con crema di carciofi o hummus alla barbabietola, insalata e pomodorini datterti

Uova bio Suisse



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

Omelette bio 13.50
(con tre uova)
ai pomodorini datterti e basilico fresco

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



Sunny Kiss - Mimosa Cocktail 11

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

Espresso - Martini 16

Espresso bio - zucchero di canna
Excellent Swiss Wodka

Bubble Waffle Gourmet



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
Sciroppo 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
Croissant Parisien (61g)	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 "Brioche"

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	3.60
fatto in casa (senza glutine)	
Banana bread al cioccolato bianco	3.60
Torta del giorno fatta in casa	7.50
Mini macedonia ai frutti di bosco	8.50
con banana bio	
✿ Birchermüsli ai frutti di bosco	9.50

Super-Food Açai

13.50

✿ Açai bowl con frutta fresca, granola e mix di semi bio



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

✿ Ricco di antiossidanti, magnesio, fibre e vitamine A, C ed E, l'açai 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.



Açai

(Euterpe oleracea)

È antiossidante
e antinvecchiamento

Garantisce protezione
e sostegno del sistema
cardiovascolare

Antitumorale

Da sostegno alla
circolazione sanguigna

Antinfiammatoria

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 Bircher muesli 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 datter e olio EVO di Nocellara del Belice

 Avocado Toast con guacamole, avocado fresco, uovo sodo bio, olio EVO, semi bio tostati ed erbe 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 la rispettabile clientela 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  Isolino  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!

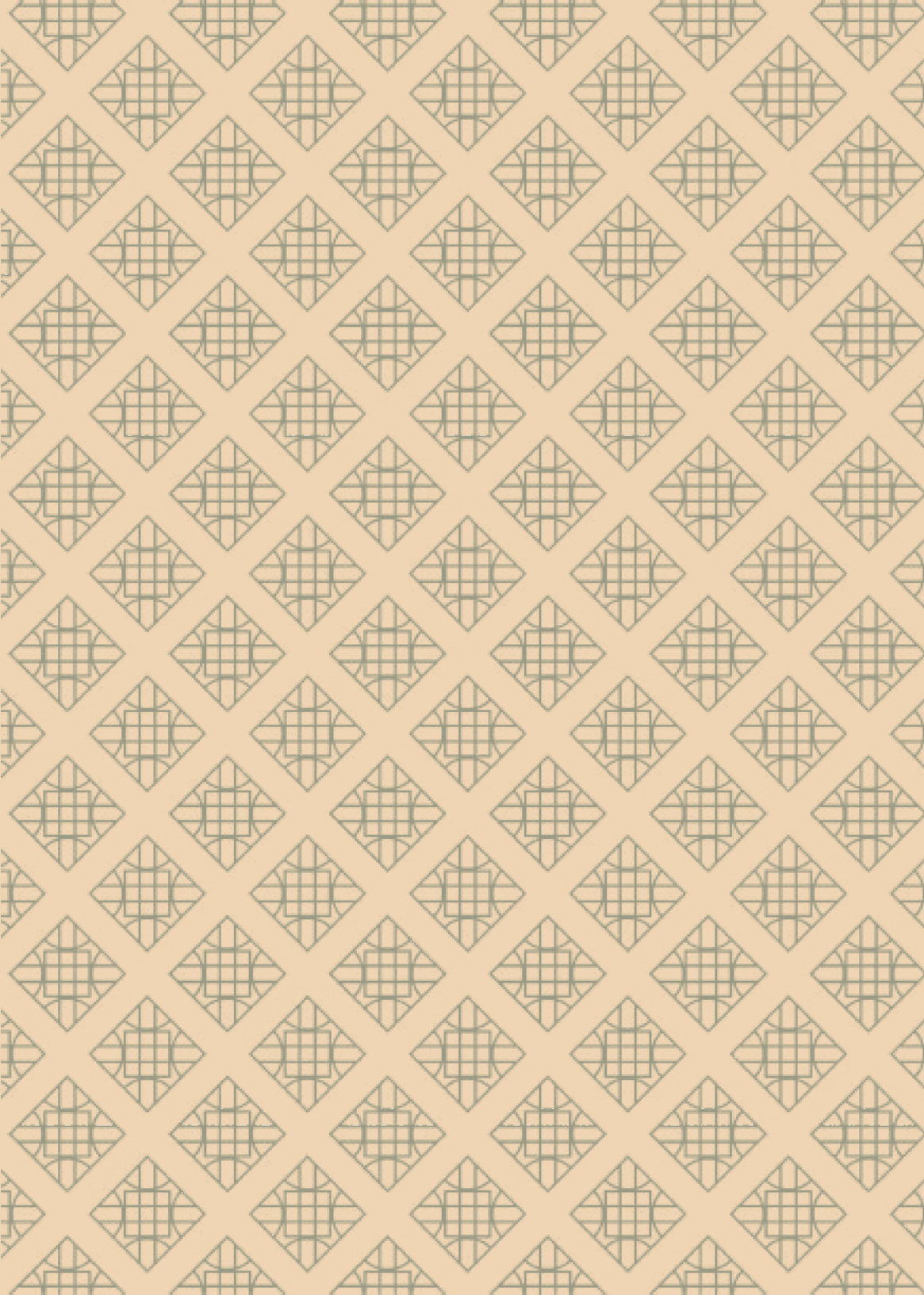
HASHTAG: #BrunchIsolinoLocarno

 **PREMIO:** Cappuccino e brioche a scelta

COME PARTECIPARE:

1. Scatta una foto durante il tuo brunch
2. Postala su Instagram o Facebook taggando @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!

