

Suggerimento diVino

Bollicine di Celebrazione

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

Bianco di Carattere del Ticino

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

Rosso d'Eccellenza Svizzera

Quattromani - Merlot Cuvée Ticino DOC
Swiss Premium Wine
Gialdi - Brivio - Delea - Tamborini
10 cl 17.50 / 75 cl 105.-

Dolce Carezza Finale

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

Menu di San Silvestro

Benvenuto
dell'Ultima Notte
Focaccina alle cipolle
Mini Cotechino Ticinese con Lenticchie Beluga

Doppia Perla delle Alpi

Tartarino al salmone di Lostallo
con caviale delle alpi Bernesi e pane tostato
servito su carpaccio di carciofi all'olio EVO e limone bio

Il Capolavoro della Casa

Fettuccine d'oro al tartufo bianco d'Alba

La Pausa dei Sensi

Sospensione rosé
rinfrescante al pompelmo rosa e Campari

Il Gran Classico della Festa

Filetto di Black Angus Svizzero al timo
Salsa al Porto rosso e scalogno
Crocchette di patate fatte in casa
Verdurine glassate al burro d'alpeggio

Dolce Luce di Mezzanotte

Mini Tortino fondente alla zucca
e gelatino artigianale al pistacchio



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



Menu Completo Fr. 147.-
Menu senza antipasto 120.-
vegan su richiesta



Menu di San Silvestro

Mercoledì
31. Dicembre. 2025

