

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 - Chiodi</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 Wine & Wild

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 Gran Riserva Ferrarini, Mortadella di Bologna,
Carne secca Grigionese, Salame di cinghiale e formaggio d'alpe ticinese DOP

Alternativa vegetariana

Formentino in festa con uovo bio, melagrana e anacardi tostatati

Mini bruschettine ai porcini freschi del San Bernardino

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

Le mini pappardelle del bracconiere

pasta fresca con ragù di fesa di cinghiale fatto in casa

Alternativa vegetariana:

Gnocchi alla farina bona allo Zincarlin della valle di Muggio

Mini scaloppina di capriolo alla cacciatore

Mini scaloppina di capriolo alla grappa di Bricco dell'Uccellone,
affinata alla panna e servita con Spätzli fatti in casa allo zafferano,
cavoloetto alla pancetta, cavolo brasato all'uva americana e castagna caramellata

Alternativa vegetariana:

Mini Seitan ai ceci bio fatto in casa con salsa alle spugnole e contorni del capriolo

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



Slow Food® Ticino

"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"
in tema "selvaggina" e
"porcini del San Bernardino"
in abbinamento con la nostra selezione di vini
e cocktail aperitivo

