

## Suggerimento diVino 🍷

### Bollicine di Celebrazione

*Ferrari Maximum Rosé Brut  
Trento DOC  
Ferrari - Trento  
75 cl 78.- / 10 cl 12.50*

### Rosato di Carattere del Ticino

*Fior d'Autunno  
Rosato di Merlot Ticino DOC  
Vinicola Carlevaro SA - Bellinzona  
75 cl 49.- / 10 cl 8.-*

### Rossi d'Eccellenza

*Primitivo di Manduria DOC  
Notte Rossa  
Primitivo - Cantina San Marzano - Puglia  
75 cl 47.- / 10 cl 7.-*

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



## Menu di San Valentino

*Le coccole di benvenuto:  
Mini crespelle rosa alla ricotta  
e prosciutto crudo Gran Riserva Ferrarini*



*Tartarino di salmone alpino di Lostalio e punta di Caviale Svizzero  
con mango e fragole fresche  
servito con cuoricini di pane integrale tostato  
e burro d'alpeggio di Bosco Gurin*



*Filetto di manzo Svizzero  
al pepe verde  
servito su germogli di spinaci bio  
affinati all'olio EVO di Nocellara del Belice  
servito con cuori di polenta  
di polenta rossa bio di Pianezzo e Polenta nera  
dei Terreni alla Maggia  
e perle di barbabietola*



*Tortino al cioccolato fatto in casa  
con cuore caldo, frutti di bosco,  
pistacchio, gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar*

*Menu Premium completo  
Fr. 99.-  
Menu Premium parziale  
(senza antipasto)  
Fr. 79.-*





Via della Posta 24  
T +41 (0)91 223 47 47  
[www.isolino.ch](http://www.isolino.ch)



## Menu di San Valentino

*Una serata da condividere,  
un gusto da ricordare*

*Sabato 14 febbraio 2026*

