

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 Lostallo 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



Menu di San Valentino

*Una serata da condividere,
un gusto da ricordare*

Sabato 14 febbraio 2026

