

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> | | |
| <i>Tignanello - Toscana IGT</i> | 29.- | 199.- |
| <i>80% Sangiovese / 15% C. Sauvignon / 5% C. Franc</i> | | |
| <i>Tenuta Tignanello - Antinori - Toscana</i> | | |

Oppure scegli dalla carta dei vini

APERI-MENU

Amouse bouche

Focaccia, grissini e oltre

La focaccia di Andrea (a sentimento) all'olio EVO di Nocellara del Belice
Grissini integrali con guacamole, passata di peperoni e olive miste

Mini bruschettine della casa

con pomodorini datter, melanzane alla salernitana
e crema di carciofi alle olive taggiasche

Mini tagliere della casa

con salumeria nostrana e italiana e formaggio d'alpe ticinese DOP
Azienda Arcioni (Alpe Grossalp - Bosco Gurin)

Alternativa vegetariana

Crostino di polenta rossa bio di Pianezzo con funghi bio trifolati

Mini spaghettoni Rummo alla carbonara

con guanciale e uovo bio

Alternativa vegetariana:

Gnocchi di patate alla farina Bona della valle Onsernone
con salsa cremosa allo Zincarlin e pepe della Valle Maggia



In omaggio con la prenotazione anticipata

Mini sgroppino rinfrescante

al pompelmo rosa e Prosecco DOCG di Valdobbiadene

Mini Cordon bleu della casa

con patatine novelle arrosto e salsa cocktail all'arancia

Alternativa vegetariana:

Mini Seitan ai ceci bio fatto in casa con salsa alle al Cognac e verdure alla griglia

Mini dolce a scelta dalla torretta:

Mini mousse alla farina bona - Mini panna cotta ai frutti di bosco
Mini Tiramisù - Mini mousse al cioccolato

Fr. 29.- p. P.



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



"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: #ApericenaDelMartedì



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 #ApericenaDelmartedì
3. Ogni settimana, le foto più belle verranno condivise sulle storie dell'Isolino e la migliore vincerà il premio (concorso valido per tutto l'inverno 2025!)



L'Aperi-Cena

esclusiva del
martedì

Spezza la routine
e concediti un momento di pura raffinatezza!

Otto mini portate "gourmet"
a partire da due persone

