

Abbinamento vini

Spumante

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

Vino rosato

*Gran Rosé
Rosato di Merlot Ticino DOC
Gialdi - Mendrisio
75 cl 49.- / 10 cl 8.-*



Vino rosso

*Bricco dell'Uccellone
Barbera d'Asti DOCG
100% Barbera
Braida - Piemonte
75 cl 106.- / 10 cl 16.50*

Menu

Cena di San Valentino

Amuse bouche

*Le coccole di benvenuto dalla cucina
Mini focaccina tostata all'anice con burrata, broccoli e melograno
Mini focaccina tostata alla cipolla con prosciutto crudo Pioradoro*

*Mini tartare di salmone di Lostalio
all'avocado e caviale delle alpi bernesi, servito con cuoricini
di pane integrale tostato e burro d'alpeggio di Bosco Gurin*

*Assaggio di tagliolini di pasta fresca alla crema e zafferano
con gamberoni "SwissShrimps" di Rheinfelden*

*Intervallo rinfrescante con sorbetto artigianale al pompelmo rosa,
Ferrari Maximum Rosé e Campari*

*Medaglione di filetto di manzo Svizzero
al tartufo nero pregiato di Norcia tagliato a tavola
su germogli di spinaci bio alle noci e
olio EVO di Nocellara del Belice,
servito con rombi di polenta rossa bio di Pianezzo
e perle di barbabietola*

*Rendez-vous di tortini caldi fatti in casa
da condividere*

*Dark Bourbon cioccolato fondente e cioccolato bianco al pistacchio,
servito con bouquet di frutta, gelato artigianale alla vaniglia
e cuoricini di salsa al mango e frutti di bosco*



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



DO
OC
OONA 
CAVIAR



Menu di San Valentino

Venerdì 14 febbraio 2025

Menu Premium completo

Fr. 133.- incluso

Menu Premium parziale (senza antipasto o primo)

Fr.113.-

Solo su prenotazione per E-mail e con deposito carta di credito.

Annullamenti concessi entro il 7.1.2025

