

Allergeni

11318	<p>Insalata di formentino autunnale</p> <p>Insalata di formentino - uova svizzere bio - melagrana - crostini all'olio EVO di Nocellara del Belice - noci d'anacardo tostate - salsa a scelta</p>	17.50
317	<p>Insalata Cesare all'Isolino</p> <p>Insalata mista gigante - sminuzzato di petto di pollo (CH) arrostito uovo sodo bio (CH) - scaglie di formaggio d'alpe ticinese DOP (Bosco Gurin)</p>	29.-
9110111112	<p>Tartare di manzo bio</p> <p>90 g~ / 180 g~ scamone di manzo bio svizzero - salsa classica piccante tuorlo d'uovo bio - germogli di cipolla - frutto del capperio - Olio EVO</p> <p>Servito con pane tostato e burro</p>	<p>piccola porzione 29.-</p> <p>39.-</p>
	<p> Con tartufo fresco di stagione tagliato a tavola</p>	<p>uncinato autunnale</p> <p>al grammo</p>

Primi

Specialità della casa		Uncinato autunnale /
11317	<p>Tagliolini freschi al tartufo</p> <p>Tagliolini di pasta fresca - salsa ai tre tartufi fatta in casa</p> <p>2 g / 3 g tartufo nero stagionale tagliato a tavola</p> <p>con extra tartufo stagionale tagliato al tavolo</p>	<p>piccola porzione 34.-</p> <p>39.-</p> <p>+4.-</p> <p>al grammo</p>

1131517	 <p>Spaghetti alla carbonara</p> <p>Spaghetti grossi N° 5 - guanciale di maiale stagionato - uova bio (CH)</p> <p>Pecorino romano e Parmigiano Reggiano DOP - pepe nero di Kampot</p> <p>Su richiesta serviamo anche spaghetti senza glutine ⌚</p>	<p>piccola porzione 23.-</p> <p>26.-</p>
11319112	<p>Strozzapreti di pasta fresca al ragù di cinghiale</p> <p>Pasta fresca all'uovo - ragù di cinghiale a lenta cottura della casa - timo fresco</p> <p>A tavola: Parmigiano Reggiano DOP grattugiato fresco</p> <p>Olio EVO di Nocellara del Belice</p>	<p>piccola porzione 24.-</p> <p>28.-</p>

Secondi

417	<p>Spiedini di salmone alpino di Lostallo alla griglia</p> <p>180 g ~ salmone alpino del Moesano - zucchine - pomodori datterini</p>	39.-
3	<p>Servito con salsa tartara della casa, limone bio e germogli d'insalata affinati all' olio EVO di Nocellara del Belice</p>	
5	<p>Con extra patatine novelle arrosto al rosmarino?</p>	+7.-
1	<p>Scaloppine di vitello al limone</p> <p>100 g~/ 160 g~ di scaloppine di vitello - salsa al limone bio - patatine arrosto</p>	<p>piccola porzione 36.-</p> <p>43.-</p>

Specialità della casa		piccolo / normale
11315171911112	 <p>Cordon Bleu classico della casa</p> <p>Scaloppine di vitello o di maiale farcite e impanate con prosciutto cotto ticinese Bellini - formaggio Gruyère AOP stagionato 8 mesi</p> <p>Servito con limone bio, patatine novelle arrosto e salsa Cocktail all'arancia</p>	<p>maiale 31.- / 38.-</p> <p>vitello 38.- / 45.-</p>