



Dalla marzocco

handmade in florence

Flat white 5.30

Cappuccino al vetro - espresso doppio

Latte macchiato 5.30

con espresso servito a parte

Marocchino rivisitato 5.90

Cappuccino al vetro - Nutella - cacao

Chai Latte dirty 5.90

Caffè latte speziato

Cappuccino "latte art" 4.90

classico, con cacao o con cannella

"Signature Coffee"

Isolino-Flat white cinnamon-Honey 5.90

*Cappuccino al vetro con doppio ristretto bio
miele - cannella*

Signature "Golden Milk" 6.50

latte a scelta con zenzero bio, curcuma bio e miele

Black Chai 4.90

*Tè nero bio di Ceylon e Assam
con spezie orientali*

Yuzu Sencha 5.20

Tè verde bio giapponese all'agrume di Yuzu

Dalla spumantiera

	calice	bottiglia
--	--------	-----------

10 cl

75 cl

<i>Prosecco DOC rosé brut</i>	8.50	51.-
-------------------------------	------	------

Glera / Pinot nero - Cantine Torresella - Veneto

<i>Valdobbiadene Prosecco DOCG</i>	8.-	49.-
------------------------------------	-----	------

*Casa Coller - Extra dry - Glera /
Conegliano-Valdobbiadene - Treviso*

<i>Franciacorta Brut DOCG</i>	14.50	89.-
-------------------------------	-------	------

Montina - Millesimato

70 % Chardonnay / 30% Pinot nero

<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	8.50	27.-
----------------------------	------	------

La Spinetta - Piemonte

New Year's Day Brunch

Swiss American-Style Brunch

1. Gennaio. 2025

«Amuse-Bouche»

Focaccina della della casa
con Prosciutto crudo Pioradoro

Treccia al burro d'alpeggio
e marmellata ai frutti di bosco fatta in casa
servita con *Mini Birchermüesli bio* e *succo d'arancia*

Mini Pancake bio fatto in casa

ai frutti di bosco, banana, sciroppo d'acero bio e panna montata

*Mini Avocado-Toast con guacamole, germogli, uovo bio
e Tartare di salmone alpino di Lostalio*

Mini Swiss Beef Double Smash Burger

della casa con formaggio Raclette bio vallesano

pomodoro, rucola, cipolla di Tropea

e mini salsicetta di vitello in mantello di bacon croccante

Mini Tiramisù

al limone bio di Amalfi

Brunch completo 58.- p. P.

Senza Mini Avocado Toast al salmone 49.- p. P.

*Versioni Vegan o vegetariane
su richiesta*



Via della Posta 24
6600 Locarno
T +41 (0)91 223 47 47
isolino.ch



Isolino

"New Year's Day Brunch"

1. Gennaio. 2025

Swiss American-Style Brunch



*Seguiteci sui «social media»
e richiedete la «Newsletter» sul nostro sito internet*

isolino.ch

