

## Tè e tisane bio

Fr.



Tè sfuso di pregiata qualità bio svizzera  
servito dalla "french press"

30 cl

Rooibos Tangerine

4.90

Tè Rooibos bio del Sudafrica al mandarino

Rooibos Winter Moments

4.90

Tè Rooibos bio dal Sudafrica con spezie

Red Kiss

4.90

Tè bio ai fiori d'ibisco - mele - arance  
fiori di sambuco

Camomile Orange Blossoms

4.90

Tè bio alla camomilla - fiori e scorze d'arancia

Piz Palù

4.90

Tè bio svizzero alle erbe alpine di Poschiavo

Verbena

4.90

Tè BIO alla verbena del Paraguay  
al profumo di limone

Gentle Blue

4.90

Tè nero bio cinese al bergamotto

Golden Assam

4.90

Tè nero bio indiano delle rive del Brahmaputra

Black Chai

4.90

Tè nero bio di Ceylon e Assam  
con spezie orientali

Almond Oolong

5.20

Tè Oolong bio della provincia di Fujia - Cina  
all'aroma di mandorle e miele

Japanese Sencha

4.90

Tè verde bio giapponese dell'isola di Honshū

Jasmine

4.90

Tè verde bio ai fiori di Jasmine

### Cold brew tea (primavera - estate)

Jasmine cold brew

4.90

Tè verde BIO ai fiori di Jasmine estratto a freddo  
servito ghiacciato con fettina d'arancia

## Tè e tisane bio

Fr.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tè in bustina di qualità bio

Darjeeling

4.20

Tè nero bio dell'altopiano dell'Himalaya

Green Angel

4.20

Tè verde bio cinese alla pesca e alla pera

Finocchio

4.20

Tè di finocchio bio

## Infusi freschi

Infuso alla menta bio Sirocco  
e menta fresca

30 cl

5.20

Infuso allo zenzero bio fresco

30 cl

5.80

Bio ginger lemon Sirocco

Bio ginger fresco

## Succhi di frutta e Schorle

Succo di pesca

20 cl

4.80

Succo di albicocca

20 cl

4.80

Succo d'arancia

20 cl

4.80

Succo di pera

20 cl

4.80

Succo d'ananas

20 cl

4.80

Succo di mirtilli

20 cl

4.80

Succo di pomodoro condito

20 cl

5.50

Succo di mele

33 cl

4.80

Schorle di mele bio

33 cl

5.40

Schorle di mango e arancia

30 cl

5.40

Spremuta d'arancia fresca

20 cl

6.80

Spremuta di pompelmo fresca

20 cl

6.80

## Lassi

Mango lassi

30 cl

9.50

Polpa di mango - yogurt bio - latte

## Smoothie

Super frullato al lampone

30 cl

9.80

Lamponi - latte a scelta - ginger - zucchero grezzo

## Tè verde Matcha bio

Matcha cappuccino al vetro  
(su richiesta con miele e/o latte)

5.90



## Colazioni

Fr.

Cornetto / Cornetto rustico	1.70
Cornetto farcito al prosciutto cotto ticinese "Bellini"	3.50

Sua maestà "La Brioche"	2.60
con diverse marmellate a scelta <u>fatto in casa</u> con Nutella	+ 0.70
con crema pasticcera alla vaniglia con crema pasticcera al pistacchio	

Brownie soffice al cioccolato (senza glutine)	3.-
Biscottone (Spitzbube) alla marmellata fatta in casa o Nutella	3.20
Amarettone fatto in casa	3.-
Yogurt bio al naturale (con frutti di bosco freschi)	5.60
Crostata del giorno	6.-
Torta del giorno	7.-

"Colazione locarnese"	9.90
1 brioche al naturale 1 cappuccino medio e 20 cl succo d'arancia	

"Pan, bûter e confitûra"	6.30
Tre fette di pane Vallemaggia Una porzione di burro e marmellata fatta in casa Extra fetta di pane / marmellata / burro	+ 0.70

American Pancakes alle uova bio fatti in casa (anche vegan):	(3 pz.) 6.-
con Nutella o con marmellata fatta in casa	+ 0.70
con sciroppo d'acero bio	+ 0.80
con frutti di bosco freschi	+ 3.50

## Isolino Toast

(dalle 10:00 alle 13:30)

Avocado - Toast	6.50
Pancarré integrale singolo - guacamole guarnizione all'avocado - cipolla di Tropea - germogli con uovo sodo bio (CH) con tartare di salmone alpino di Lostalio	+ 3.- + 5.-

French - Toast	7.80
Pancarré bianco doppio - latte - burro - uova (CH) con zucchero grezzo e cannella con prosciutto cotto ticinese e formaggio Gruyère con frutti di bosco freschi e sciroppo d'acero bio	+ 1.- + 3.- + 3.-

Easy Toast & Mega Toast	
Pancarré doppio o triplo (anche integrale) - salsa rosa prosciutto cotto ticinese - Gruyère AOP stagionato	8.50
con triplo strato (mega toast) con farciture ai carciofi e olive taggiasche	+ 1.90 + 3.80

## Specialty coffee

Fr.



BREW BAR

## Caffè filtro (+ 10 min.)

Chemex	5.80
French Press / Aeropress (disponibili anche su ghiaccio)	
Preparati con "specialty coffee" monorigine a scelta: Etiopia / Colombia / India / ...	

## Cold brew coffee (primavera - estate)

Origini: Etiopia / Colombia / India (a discrezione del barista)  
estratto a freddo per 24 ore servito con scorza d'arancia

Cold brew Specialty Coffee	4.50
Cold brew Tonic	6.40

## "Signature Coffee"

"Isolino-Flat white cinnamon-chocolate"	5.90
Cappuccino al vetro con doppio ristretto di miscela speciale 100% arabica nutella - cannella - cacao	

## Caffè Isolino da asporto



"Isolino miscela espresso"	250 g	8.-
70 % Arabica (Africa) 30 % Robusta (Africa e Asia)		
"Isolino miscela speciale"	250 g	10.-
100 % Arabica (Sud e centro America)		

## Supplementi caffetteria

Latte d'avena / soia / mandorla / cocco	+ 0.50
Latte senza lattosio	+ 0.50
Panna montata	+ 1.-
Caffè decaffeinato / orzo	+ 0.80
"Specialty coffee"	+ 1.-

# Caffè



**la marzocco**

handmade in florence

Fr.

Preparati  
con la nuova  
kb90 - ABR

Espresso liscio / ristretto	2.70
Espresso al vetro	2.90
Espresso liscio lungo	2.90
Espresso macchiato / crème	2.90
Espresso doppio	4.40
Espresso corretto grappa	4.20
Espresso corretto speciale	4.70
Ginseng piccolo al vetro	3.80
Ginseng grande al vetro	4.60
Caffè latte / Tazza grande crème	4.-
Americano / Tazza grande liscio (miscela speciale 100% arabica)	4.-
Flat white	5.30
Cappuccino al vetro - espresso doppio	
Latte macchiato (anche con latte freddo)	4.70
Mini cappuccino (Cortado al vetro)	4.10
Marocchino rivisitato	4.90
Cappuccino medio al vetro - Nutella - cacao	

Cappuccino "latte art" (anche al vetro con cacao o cannella)	4.70
---	------

Irish Coffee	13.50
(4 cl Tullamore Dew Whiskey - zucchero di canna cannella - espresso lungo - panna montata)	

# Caffè freddi

Espresso salentino al vetro espresso - ghiaccio	2.90
Caffè leccese con latte di mandorla montato a freddo e scorza d'arancia	4.70
Cappuccino o latte macchiato freddo con latte montato a freddo	4.70
"Shakerato" doppio espresso - ghiaccio (con o senza zucchero di canna e latte)	5.80

Espresso - Tonic	6.40
------------------	------

# Ciocolatte

Ciocolata densa (latte / cocco / nocciola / fondente) con panna montata	5.50 + 1.-
Ovomaltina / Caotina (calda o fredda)	4.20

# Uova bio svizzere

dalle 10:00 - 13:30

Uova bio strapazzate o al tegamino (due uova) 9.50  
con bacon o prosciutto cotto ticinese "Bellini" + 4.-

Omelette bio (due uova) ai pomodorini datterì	10.50
---	-------

Omelette bio (due uova)  
al bacon o prosciutto cotto ticinese 13.50

# Hamburger e Focacce

dalle 10:00 - 13:30 e dalle 18:00 - 21:30

Novità:

Swiss Prime Angus Beef Burger Gourmet Panino tostato ai semi di sesamo 150 g carne di manzo Angus (CH) pancetta croccante - formaggio gruyère stagionato cipolla frita - pomodori ramati - rucola - salsa dello chef con patatine novelle arrosto	22.-      + 7.-
---	-----------------------------------

Focaccia mediorientale (vegan) 13.90  
Hummus ai ceci BIO - rucola - avocado fresco  
cipolla di Tropea - noci - olio d'oliva extravergine

Focaccia golosa 14.90  
prosciutto cotto ticinese  
formaggio Gruyère stagionato - insalata  
pomodorini datterì - salsa rosa

Focaccia ticinese 15.90  
prosciutto crudo Pioradoro 16 mesi  
formaggio d'alpe ticinese DOP - rucola  
pomodorini datterì - mayonese

Isolino

Saturday-Brunch

Piccolo / Medio / Completo

oppure

componilo come preferisci

Tutti i sabati dalle 10:00 - 13:00

Vedi il Menu del brunch e riserva su  
isolino.ch

# La nostra filosofia

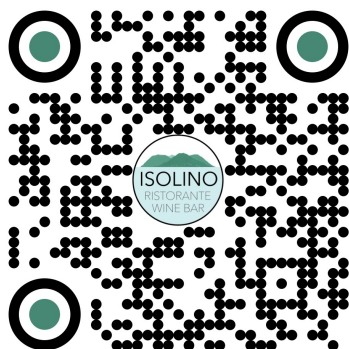
*Più freschezza e meno spreco:  
dal momento che preferiamo cucinare  
quotidianamente con prodotti freschi, non tutte le  
nostre specialità sono disponibili fino a fine giornata.*

## Allergie

*In caso di allergie, intolleranze o reazioni  
avverse ad ingredienti alimentari:  
invitiamo la spettabile clientela a chiedere  
informazioni al personale di servizio prima  
dell'ordinazione affinché possa consigliarvi e  
proporvi specialità prive degli ingredienti che  
causano problemi. Contaminazioni incrociate  
non possono essere escluse.*

## Menu

Deutsch / English / Français



*In Ticino è vietata la vendita ed il consumo di bevande  
alcoliche (birra, vino e superalcolici) ai minori di 18 anni.  
Art. 51 cpv. 1 Legge Sanitaria Cantonale*

*Tutti i prezzi sono intesi in CHF  
e includono l'IVA e il servizio*



Seguiteci sui «social media»  
e richiedete la «Newsletter» sul nostro sito internet  
[isolino.ch](http://isolino.ch)



BREW BAR



**la marzocco**

handmade in florence