

# 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](http://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

