Corippo
Osteria

Menu de saison

Servi le soir et dimanche midi

Antipasti

– Salade printanière avec vinaigrette maison	13.–
– Gaspacho d'orties de corippo avec bruschetta à la ricotta de chèvre et citron confit	18.–
– Tartare de veau à la crème de sardines, dans l'esprit du "vitel tonnè"	23.–
– Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g)	26.–

Primi

– Tagliatelles maison au pesto d'ail des ours et à la crème de pecorino d'Olivone	26.–
– Cannelloni à l'encre de seiche et morue salée, jeunes pousses d'épinard et émulsion au citron	26.–
– Risotto au sbrinz de l'alpage de Chieneren affiné 48 mois, asperges vertes et vinaigre balsamique Delea extra vieux	28.–

Secondi

– Confit d'agneau de nos vallées, fèves glacées et cébettes caramélisées, jus au thym	45.–
– Roulade de joue de boeuf braisée et côtes de bette, pommes de terre rôties au romarin et jus	38.–
– Variation de croquettes de pois chiche sauce au yaourt de montagne et herbes sauvages	28.–

Dolci

– Pavlova d'Anna avec chantilly de Büscion de Brione et lemon curd	12.–
– Notre Gianduiotto revisité et servi avec un coulis de fraise rafraîchissant	14.–
– Dégustation de fromages de nos vallées et Alpages	14.–
– Boule de glace maison "Dolce Vita", Locarno	4.–

- *Fior di latte*
- *Chocolat amer*
- *Farina Böna*
- *Ricotta et pistache*
- *Sorbet raisin Americano*
- *Sorbet citron*

Nous nous adaptons volontiers à vos restrictions alimentaire, veuillez les comuniquer àl'équipe de service

Les prix sont en francs suisses, TVA incluse

Origine de la viande et du poisson:

Veau et agneau: Tessin, boeuf: Suisse

Cabillaud: Norvège, Sardines: France

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi