

Cari ospiti,

Siamo felici di accogliervi nell'Osteria di Corippo.

La nostra cucina si basa sulla tradizione del Sud delle Alpi e si evolve quotidianamente utilizzando i migliori ingredienti della regione.

Il rispetto delle stagioni ci impone una certa spontaneità che nutre la creatività e valorizza il cuore essenziale del piatto.

Il seguente menù rispecchia la nostra voglia di stupirvi e lasciarvi un ricordo estasiante di Corippo...

## Menù degustazione

Servito a cena e la domenica a pranzo

78.-

Empanadas di “capra nera della Verzasca” con chimichurri aromatizzato  
alle noccioline tostate

\*\*\*

Sorprendente risotto al pompelmo e dragoncello con indivia caramellata

\*\*\*

Guancetta di vitello glassata al timo selvatico servita con un croccante  
di polenta del nostro mulino

\*\*\*

Duetto di cioccolato Maracaibo “grand cru” servito con una crema inglese all’olio  
di semi di zucca

# Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

## Antipasti

- Insalata stagionale accompagnata dalla vinaigrette della casa 13.-
- Carpaccio di cedro servito con un croccante di piedini di maiale e acciughe del mar Cantabrico 23.-
- Empanadas di “capra nera della Verzasca” con chimichurri aromatizzato alle noccioline tostate 18.-
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti (200g) 26.-

## Primi

- Sorprendente risotto al pompelmo e dragoncello con indivia caramellata 26.-
- Gnocchi ripieni di radicchio serviti con una crema di formaggio d’Alpe e pancetta nostrana croccante 26.-
- Raviolo aperto allo stile pizzoccheri abbinato da un emulsione al vacherin “fribourgeois” 26.-

## Secondi

- Guancetta di vitello glassata al timo selvatico servita con un croccante di polenta del nostro mulino 42.-
- Ballotine di faraona nostrana servita con un delicato jus allo zenzero e contorni invernali 42.-
- Fritto misto di verdure dimenticate servito con una rinfrescante maionese al bergamotto 26.-

## Dolci

- Semifreddo al mandarino e cioccolato bianco, chantilly di büscion e una grattata di limone nero 14.-
- Duetto di cioccolato Maracaibo “grand cru” servito con una crema inglese all’olio di semi di zucca 14.-
- Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi 16.-
- Pallina di gelato artigianale “Dolce Vita”, Locarno 4.-
  - *Fior di latte*
  - *Cioccolato amaro*
  - *Farina Böna*
  - *Ricotta e Pistacchio*
  - *Sorbetto all’Uva americana*
  - *Sorbetto al Limone*
  - *Sorbetto al Lampone*

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega gentilmente di segnalarlo al momento della comanda.

Il nostro personale rimane a disposizione per indicare gli allergeni presenti nei piatti.

I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA inclusa

Origine carne - Maiale: CH - Faraona: Ticino/CH - Vitello: CH