



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in der "Osteria di Corippo" begrüßen zu dürfen.
Unsere Küche basiert auf der Tradition der Südalpen und entwickelt sich täglich mit den besten Zutaten der Region weiter.

Der Respekt vor den Jahreszeiten erfordert eine gewisse Spontaneität, die die Kreativität nährt und den Kern des Gerichts hervorhebt.

Die folgende Speisekarte spiegelt unseren Wunsch wider, Sie zu überraschen und Sie mit einer ekstatischen Erinnerung an Corippo zu verlassen...

Degustationsmenü

Wird Abends und am Sonntagmittag serviert
85.–

Erbsen-Gazpacho, serviert mit einer Brione-Büscion-Bruschetta,
gewürzt mit Sumach

Tortelli von geräucherten Felchen aus dem Lago Maggiore mit Baby Spinat und
einer delikaten Emulsion mit Zitrone

Kaninchen-Ballotine mit Bärlauch aus der Nachbarschaft mit Jus und
Frühlings Beilagen

Piemontesisches Haselnuss-Pralinen-Parfait mit Tonkabohnencreme

Menü der Saison

Wird Abends und am Sonntagmittag serviert

Antipasti

- Salat der Saison mit hausgemachter Vinaigrette 13.–
- Weisser Spargel mit einer überraschenden Sauce hollandaise mit schwarzem Knoblauch und Streuseln mit 48 Monate altem Sbrinz 24.–
- Erbsen-Gazpacho, serviert mit einer Brione-Büscion-Bruschetta, gewürzt mit Sumach 18.–
- Tessiner Wurst und Käseteller mit hausgemachtem süss-saurem Gemüse (200g) 28.–

Primi

- Tortelli von geräucherten Felchen aus dem Lago Maggiore mit Baby Spinat und einer delikaten Emulsion mit Zitrone 29.–
- Rote-Bete-Risotto mit einem Fonduta von Blauschimmelkäse aus Valle Maggia und Sauerampfer 28.–
- Mit Bärlauch gefüllte Gnocchi, kombiniert mit einem Pesto aus Brennesseln aus unserer Ernte und Olivone-Pecorino-Creme 28.–

Secondi

- Kaninchen-Ballotine mit Bärlauch aus der Nachbarschaft mit Jus und Frühlings Beilagen 46.–
- Tessiner Lamm-Confit, gewürzt mit Salzzitronen und Minzöl, knusprige Polenta aus unserer Mühle und Thymianjus 46.–
- Fritto misto aus Gemüse der Saison, serviert mit einer erfrischenden Bergamotte-Mayonnaise 28.–

Dolci

- Bronte Pistazien-Financier, serviert mit konfitiertem Rhabarber und einer Büscion chantilly 15.–
- Piemontesisches Haselnuss-Pralinen-Parfait mit Tonkabohnencreme 15.–
- Käseteller aus unseren Tälern und unseren Alpen 18.–
- Kugel hausgemachtes Eis "Dolce Vita", Locarno 4.50
 - Fior di latte -Ricotta und Pistazien
 - Bitterschokolade -Himbeersorbet
 - Farina Böna -Zitronensorbet

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie dies bitte bei der Bestellung an.

Unser Personal wird Sie gerne auf eventuelle Allergene in den Gerichten hinweisen.

Die Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Herkunft des Fleisches - Kaninchen: CH - Lamm: Tessin/CH - Wurstteller: Tessin/CH