



Chers hôtes,

Nous sommes heureux de vous accueillir à “l’Osteria di Corippo”
Notre cuisine est basée sur la tradition des Alpes du Sud et évolue quotidiennement
en utilisant les meilleurs ingrédients de la région.

Le respect des saisons exige une certaine spontanéité qui nourrit la créativité et met
en valeur le cœur essentiel du plat.

Le menu suivant reflète notre désir de vous surprendre et de vous laisser un souvenir
émouvant de Corippo...

Menu dégustation

Servi le soir et dimanche midi

85.–

Gazpacho de petits pois accompagné d'une bruschetta de büscion de Brione
au sumac

Tortelli de corégone fumé du lac Majeur avec des jeunes pousses d'épinards et
une délicate émulsion au citron

Ballotine de lapin à l'ail des ours de notre région avec son jus et ses délices
de printemps

Semifreddo au praliné de noisettes du Piémont et à la crème de fève de tonka

Menu de saison

Servi le soir et dimanche midi

Antipasti

- Salade de saison accompagnée de notre vinaigrette maison 13.–
- Asperges blanches avec une surprenante sauce hollandaise à l'ail noir et un crumble de Sbrinz de 48 mois 24.–
- Gazpacho de petits pois accompagné d'une bruschetta de büscion de Brione au sumac 18.–
- Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g) 28.–

Primi

- Tortelli de corégone fumé du lac Majeur avec des jeunes pousses d'épinards et une délicate émulsion au citron 29.–
- Risotto de betteraves avec une fonduta de fromage bleu du Valle Maggia et de l'oseille fraîche 28.–
- Gnocchi farcis à l'ail des ours, combinés à un pesto d'orties de notre récolte et à une crème de pecorinio d'Olivone. 28.–

Secondi

- Ballotine de lapin à l'ail des ours de notre région avec son jus et ses délices de printemps 46.–
- Agneau tessinois confit et relevé de citron au sel et huile à la menthe, polenta croustillante de notre moulin et jus au thym 46.–
- Fritto Misto de légumes de saison servi avec une mayonnaise rafraîchissante à la bergamote 28.–

Dolci

- Financier aux pistaches de Bronte, servi avec de la rhubarbe confite et une chantilly de büscion 15.–
- Semifreddo au praliné de noisettes du Piémont et à la crème de fève de tonka 15.–
- Dégustation de fromages de nos vallées et de nos Alpes 18.–
- Boule de glace maison "Dolce Vita", Locarno 4.50
 - *Fior di latte*
 - *Ricotta et pistache*
 - *Chocolat amer*
 - *Sorbet à la framboise*
 - *Farina Böna*
 - *Sorbet citron*

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez l'indiquer lors de votre commande.
Notre personnel se fera un plaisir de vous indiquer les allergènes présents dans les plats.

Les prix sont en francs suisses, TVA incluse

Origine de la viande - Lapin: CH - Agneau: Ticino/CH - Charcuterie: Ticino/CH