



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

85.–

Gazpacho di piselli servito con una bruschetta di büscion di Brione  
aromatizzata con sumac

\*\*\*

Tortelli di coregone affumicato del Lago Maggiore con spinacini ed una  
delicata emulsione al limone

\*\*\*

Ballotine di coniglio all'aglio orsino dei nostri dintorni con il suo jus e  
primizie di primavera

\*\*\*

Semifreddo al praliné di nocciole piemontesi con crema inglese alla  
fava di tonka

# Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

## Antipasti

- Insalata stagionale accompagnata dalla vinaigrette della casa 13.–
- Asparagi bianchi con una sorprendente salsa olandese all'aglio nero e crumble allo Sbrinz di 48 mesi 24.–
- Gazpacho di piselli servito con una bruschetta di büscion di Brione aromatizzata con sumac 18.–
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti (200g) 28.–

## Primi

- Tortelli di coregone affumicato del Lago Maggiore con spinacini ed una delicata emulsione al limone 29.–
- Risotto alla barbabietola con una fonduta al blu arborinato della Valle Maggia e acetosella 28.–
- Gnocchi ripieni all'aglio orsino, abbinato ad un pesto di ortiche dalla nostra raccolta e crema di pecorino di Olivone 28.–

## Secondi

- Ballotine di coniglio all'aglio orsino dei nostri dintorni con il suo jus e primizie di primavera 46.–
- Confit d'agnello nostrano condito al limone sotto sale e olio di menta, polenta croccante del nostro mulino e jus al timo 46.–
- Fritto misto di verdure stagionali servito con una rinfrescante maionese al bergamotto 28.–

## Dolci

- Financier al Pistacchio di Bronte, servito con rabarbaro confit ed una chantilly di büscion 15.–
- Semifreddo al praliné di nocciole piemontesi con crema inglese alla fava di tonka 15.–
- Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi 18.–
- Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno 4.50
  - Fior di latte
  - Ricotta e Pistacchio
  - Cioccolato amaro
  - Sorbetto al Lampone
  - Farina Böna
  - Sorbetto al Limone

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 - Coniglio: CH - Agnello: Ticino/CH - Affettato: Ticino/CH