

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

Insalata di finocchi servita con la feta di Lavertezzo sbriciolata, pesto di datteri e menta

Cappellacci alla mozzarella di bufala d'alpe e basilico, "sauce vierge" ai pomodori confit e crema d'aglio fresco

Piancostato di manzo arrostito alla brace, accompagnato dal nostro chimichurri e da involtini estivi di peperoni

La nostra Pavlova alle ciliegie con una sorprendente chantilly di Büscion di Brione

85.-

Carta Stagionale

Servita a cena e la domenica a pranzo

Antipasti

- Misticanza stagionale accompagnata dalla vinaigrette della casa 13.-
- Insalata di finocchi servita con la feta di Lavertezzo sbriciolata, pesto di datteri e menta 18.-
- Battuta di vitello aromatizzata al sumac su un bel caviale di melanzane alla libanese 28.-
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti (200g) 28.-

Primi

- Gnocchi di patate al nero di seppia con baccalà mantecato e servito con una delicata emulsione allo zafferano e limone 28.-
- Cappellacci alla mozzarella di bufala d'alpe e basilico, "sauce vierge" ai pomodori confit e crema d'aglio fresco 29.-
- Risotto al timo selvatico con pesche arrostiti al miele di castagno e scaglie di pecorino di Olivone 28.-

Secondi

- Piancostato di manzo arrostito alla brace, accompagnato dal nostro chimichurri e da involtini estivi di peperoni 45.-
- Tiradito di salmone di Lostallo con "leche de tigre al aji amarillo", omaggio alla cucina peruviana "Nikkei" 46.-
- Fritto misto di verdure stagionali servito con una rinfrescante maionese al bergamotto 28.-

-Convivialità estiva...

Jeremy prepara specialmente per voi una bella fiorentina di scottona svizzera frollata 30 giorni ed arrostita alla brace. Incontro personale con lo chef per concordare cottura, contorni e condimenti. Per 2 o 3 persone 136.-

Dolci

- La nostra Pavlova alle ciliegie con una sorprendente chantilly di Büscion di Brione 15.-
 - Semifreddo al lampone ricoperto di cioccolato bianco e pistacchio servito con crema inglese alla verbena del nostro orto 15.-
 - Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi 18.-
 - Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno 4.50
- | | | |
|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <i>Fior di latte</i> | <i>Ricotta e Pistacchio</i> | <i>Cioccolato amaro</i> |
| <i>Farina Böna</i> | <i>sorbetto al Limone</i> | <i>sorbetto al Lampone</i> |

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.

Vitello: CH - Manzo: Ticino/CH - Affettato: Ticino/CH - Baccalà: Atlantico - Salmone: CH
Il pane viene preparato e cotto tutti i giorni dalla panetteria "El Prestin" a Brione Verzasca
I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri, IVA inclusa