

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

Salade de fenouil accompagnée de la feta de Lavertezzo et d'un pesto de dattes et menthe

Cappellacci à la mozzarella de bufflonne d'alpage et au basilic,
sauce vierge aux tomates confites et crème d'ail frais

Plat de côte de bœuf rôti à la braise, accompagné de notre chimichurri
et involtini de poivrons estivaux

Notre Pavlova aux cerises avec une surprenante chantilly au Büscion de Brione

85.-

Carte de saison

Servie le soir et dimanche midi

Antipasti

- Salade de saison accompagnée de notre vinaigrette maison 13.-
- Salade de fenouil accompagnée de la feta de Lavertezzo et d'un pesto de dattes et menthe 18.-
- « Battuta » de veau aromatisée au sumac sur un fin caviar d'aubergine à la libanaise 28.-
- Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g) 28.-

Primi

- Gnocchi de pommes de terre à l'encre de seiche et « baccalà » à la vénitienne
servis avec une délicate émulsion au safran et au citron 28.-
- Cappellacci à la mozzarella de bufflonne d'alpage et au basilic,
sauce vierge aux tomates confites et crème d'ail frais 29.-
- Risotto au thym sauvage avec des pêches rôties au miel de châtaignier,
copeaux de pecorino d'Olivone 28.-

Secondi

- Plat de côte de bœuf rôti à la braise, accompagné de notre chimichurri
et involtini de poivrons estivaux 45.-
- Tiradito de saumon de Lostallo avec « leche de tigre al aji amarillo »,
hommage à la cuisine péruvienne "Nikkei" 46.-
- Fritto Misto de légumes de saison servi avec une mayonnaise rafraîchissante à la bergamote 28.-

-Convivialité estivale...

Jeremy prépare spécialement pour vous un magnifique T-bone steak de génisse suisse affiné 30 jours et rôti à la braise. Rencontre personnelle avec le chef pour convenir de la cuisson, de l'accompagnement et des assaisonnements. Pour 2 ou 3 personnes 136.-

Dolci

- Notre Pavlova aux cerises avec une surprenante chantilly au Büscion de Brione 15.-
- Semifreddo aux framboises recouvert de chocolat blanc et de pistaches
et servi avec une crème anglaise à la verveine de notre jardin 15.-
- Dégustation de fromages de nos vallées et de nos Alpes 18.-
- Boule de glace artisanale "Dolce Vita", Locarno 4.50

Fior di latte

Ricotta et pistache

Chocolat noir

Farine Böna

Sorbet au citron

Sorbet à la framboise

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez-nous en informer lors de votre commande.

Notre personnel se fera un plaisir de vous indiquer les allergènes présents dans les plats.

Veau: CH - Boeuf: Ticino/CH - charcuterie: Ticino/CH - Cabillaud: Atlantic - Saumon: CH

Le pain est préparé et cuit quotidiennement par la boulangerie "El Prestin" de Brione Verzasca.

Les prix sont en francs suisses, TVA incluse.