

Chers hôtes,

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

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

Menu de l'instant

Servi le soir et dimanche midi

Le respect des saisons et d'un circuit court impose une certaine spontanéité, certains produits vont et viennent au fil du temps et nourrissent la créativité. Notre chef Jeremy viendra vous présenter ce menu qui reflète le meilleur de l'instant présent.

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce

85.-



Slow Food[®]
Alleanza dei Cuochi

Carte de saison

Servie le soir et dimanche midi

Antipasti

- Salade de saison servie avec la vinaigrette de la maison 13.–
- Ballotine de chamois de notre région servie avec un chutney à la figues et vin *Americano*, mesclun automnal 24.–
- Assiette de charcuteries et fromages tessinois avec Légumes à l'aigre-doux maison (200g) 28.–

Primi

- Risotto au thym sauvage avec champignons perle noire sautés et copeaux de Sbrinz 48 mois 28.–
- Les classiques *tortelli* à la courge Hokkaido faits maison et servis avec une délicate émulsion au beurre noisette e sauge frite 28.–

Secondi

- *Tagliata* de cerf saisie à la braise et servie avec notre chimichurri, pak choi rôti e purée de patate douce 45.–
- *Tiradito* de saumon de Lostallo avec *leche de tigre al aji amarillo*, hommage à la cuisine péruvienne *Nikkei* 46.–

Dolci

- Duo de chocolat Maracaibo grand cru servi avec une crème anglaise aromatisée à l'huile de graine de courge 15.–
- Tartelette à la pêche de vigne de la *nonna* Félicité, crème pâtissière au romarin et glace *fior di latte* 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.
- Gibier: Tessin/CH - charcuterie: Tessin/CH - 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.