Corippo
Osteria

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in der “Osteria di Corippo” begrüssen zu dürfen.
Unsere Küche basiert auf der Tradition der Südalpen und entwickelt sich täglich mit den besten Zutaten der Region weiter.

Die folgende Speisekarte spiegelt unseren Wunsch wider, Sie zu überraschen und Sie mit einer ekstatischen Erinnerung an Corippo zu verlassen...

Augenblick Menü

Serviert zum Abendessen

Der Respekt vor den Jahreszeiten erfordert eine gewisse Spontaneität, die die Kreativität nährt und den Kern des Gerichts hervorhebt. Unser Küchenchef Jeremy wird Ihnen dieses Menü vorstellen, das das Beste des Augenblicks widerspiegelt.

Antipasto

***

Primo piatto

***

Secondo piatto

***

Dolce

88.–

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Menü der Saison

Serviert zum Mittag und Abendessen

Antipasti

-Salat der Saison, durch die *Vinaigrette* des Hauses geehrt 13.—

-Gemischter Tessiner Aufschnitt, angereichert mit unserem süss-sauren Gemüse (200g) 28.—
(Supplement hausgemachte Tessiner Wildterrine 120g) *+14.50*

-Erbsen-*Gazpacho*, serviert mit Büscion-Bruschetta aus Brione und Zitronenkonfit 18.—

-Kalbstartar, verfeinert mit einer zarten Oliven-*Sauce vierge*, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Artischocken 28.—

Primi

-Gnocchi gefüllt mit Bärlauch, serviert mit Baby Spinat aus der Magadino-Ebene und Alpenkäsecreme 28.—

- Corippo Brennnesselrisotto mit 48 Monate gereiftem Sbrinz und serviert mit Tessiner Rohschinken 28.—

Secondi

-*Pressé* von geschmorten Rinderbäckchen, serviert mit einer Wildthymianjus, Polenta aus unserer Mühle und Gemüse der Saison 39.—

-Tessiner Lamm Duett, begleitet von einer schwarzen Knoblauch jus und Frühlingsgemüse 46.—

Dolci

-Tonkabohnen Financier, konfierter Rhabarber und *Fior di Latte*-Eis 15.—

-Zabaglione al Nocino serviert mit *farina böna*-Eis und Streuseln 15.—/Person
(min 2 Persone)

-Degustation von Käsesorten aus unseren Tälern und Alpen 18.—

-Eiskugel "Dolce Vita", Locarno 4.50

Fior di latte	*Ricotta und Pistazien*	*Bitterschokolade*
“Farina Böna”	*Zitronensorbet*	*Himbeersorbet*

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Unser Personal weist Sie gerne auf eventuelle Allergene in den Gerichten hin.
Wild: Tessin/CH - Aufschnitt: Tessin/CH - Kalb: CH – Rind: CH – Lamm: Tessin/CH
Das Brot wird täglich von der Bäckerei "El Prestin" in Brione Verzasca zubereitet und gebacken.
Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.
Supplement Gedeck für geteilten Teller: CHF 6.50