

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

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

88.-

Carte de saison

Servie le midi et le soir

Antipasti

- Salade de saison accompagnée de notre vinaigrette maison 13.–
- Assiette de charcuteries et fromages tessinois servie avec des légumes à l'aigre doux maison 200g 28.–
(Supplément terrine de gibier tessinois faite maison 120g) +14.50
- Gazpacho de petits pois servi avec une *bruschetta* de büscion de Brione et citron confit 18.–
- Tartare de veau au couteau relevé d'une délicate sauce vierge aux olives *Leccino*, anchois de la mer Cantabrique et artichauts 28.–

Primi

- Gnocchi* farcis à l'ail des ours sur un lit de jeunes pousses d'épinards du Piano de Magadino et crème de fromage d'alpage 28.–
- Risotto* aux orties de Corippo monté au Sbrinz affiné 48 mois et servi avec du jambon cru tessinois 28.–

Secondi

- Pressé de joues de bœuf braisées servi avec un jus au thym sauvage, polenta de notre moulin et légumes de saison 39.–
- Duo d'agneau tessinois accompagné d'un jus corsé à l'ail noir et garnitures printanières 46.–

Dolci

- Financier à la fève de Tonka, rhubarbe confite et glace *fior di latte* 15.–
- Sabayon au Nocino servi avec une glace à la *farina böna* et crumble 15.–/personne
(min 2 personnes)
- Dégustation de fromages de nos vallées et de nos alpages 18.–
- Boule de glace artisanale (Dolce Vita), Locarno 4.50

Fior di latte

Ricotta et Pistache

Chocolat amer

Farina 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 - Veau: CH - Bœuf: CH - Agneau: Tessin/CH

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

Les prix sont en francs suisses, TVA incluse.

Supplément couvert pour assiette partagée CHF 6.50