



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.

La nostra carta rispecchia la nostra voglia di stupirvi e lasciarvi un ricordo estasiante di Corippo...

Menù dell'istante

Servito a cena

Il rispetto per le stagioni e la filiera corta ci consentono una certa spontaneità. Il viavai di alcuni prodotti alimenta la nostra creatività. Il nostro chef Jeremy vi presenterà questo menu, che riflette il meglio del momento.

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce

88.—



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Carta Stagionale

Servita a pranzo e cena

Antipasti

- Insalata di stagione accompagnata dalla *vinaigrette* della casa 13.–
- Affettato misto Ticinese arricchito dai nostri sottaceti 200g 28.–
(Supplemento *terrines di selvaggina nostrana fatta in casa 120g*) +14.50
- Gazpacho* di piselli servito con una bruschetta di büscion di Brione e limone confit 18.–
- Battuta di vitello al coltello rilevata da una delicata salsa vergine alle olive Leccino, acciughe del mar Cantabrico e carciofi 28.–

Primi

- Gnocchi ripieni all'aglio orsino su lettino di spinacini del Piano di Magadino e crema di formaggio d'Alpe 28.–
- Risotto alle ortiche di Corippo mantecato con Sbrinz stagionato 48 mesi e servito con prosciutto crudo nostrano 28.–

Secondi

- Pressé* di guance di manzo brasate servito con un jus al timo selvatico, polenta del nostro mulino e verdure stagionali 39.–
- Duetto di agnello nostrano accompagnato con un jus corsé all'aglio nero e primizie di primavera 46.–

Dolci

- Financier* alla fava di Tonka, rabarbaro confit e gelato al fior di latte 15.–
- Zabaglione al Nocino servito con un gelato alla farina böna e crumble 15.–/persona
(min 2 persone)
- Degustazione di formaggi provenienti dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi 18.–
- Pallina di gelato artigianale: Dolce Vita, Locarno 4.50

Fior di latte

Ricotta e Pistacchio

Cioccolato amaro

Farina Böna

Sorbetto al Limone

Sorbetto al Lampone

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

Selvaggina: Ticino – Affettato: Ticino/CH – Vitello: CH – Manzo: CH – Agnello: Ticino/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

Supplemento coperto in caso di piatto condiviso: CHF 6.50