



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	14.–
-Assiette de charcuteries et fromages tessinois (200g)	
servie avec des légumes à l'aigre doux maison	28.–
-Supplément terrine de gibier tessinois faite maison (120g)	+14.50
-Gazpacho de tomates du Piano di Magadino	
avec bruschetta au basilic	19.–
-Tartare de veau au couteau	
copeaux de sbrinz affiné 48 mois et poivrons rôtis	29.– (80g)
	42.– (120g)

Primi

-Gnocchi farcis au fromage d'alpage	
servis avec des tomates cerises confites au thym sauvage	29.–
-Risotto à l'Artemisia de Corippo	
crème de büscion "Profumo di Latte"	29.–

Secondi

-Ceviche de brochet de nos lacs	
leche de tigre aromatisée à l'huile de verveine du jardin	46.–
-Duo d'agneau alpin	
jus délicat à l'ail noir et légumes d'été	46.–
Le soir, on allume le grill!	
-T-Bone steak de boeuf « Dry Aged » pour 2 personnes (700-800g)	
cuisson, accompagnements et assaisonnements à convenir avec le chef	136.–

Dolci

-Financier au romarin	
servi avec des pêches rôties et glace <i>fior di latte</i>	15.–
-Sabayon au Nocino (min 2 personnes)	
servi avec une glace à la farina böna et crumble	15.–/personne
-Dégustation de fromages de nos vallées et de nos alpages	18.–
-Boule de glace artisanale "Dolce Vita", Locarno	4.80
<i>Fior di latte / Ricotta et Pistache / Chocolat amer</i>	
<i>Farina Böna / Sorbet au citron / Sorbet à la framboise</i>	

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.

Viande : Tessin/CH – Poisson : 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