



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.—



Carta Stagionale

Servita a pranzo e cena

Antipasti

-Insalata di stagione accompagnata dalla <i>vinaigrette</i> della casa	14.–
-Affettato misto Ticinese (200g) arricchito dai nostri sottaceti	28.–
<i>-Supplemento terrine di selvaggina nostrana fatta in casa (120g)</i>	+14.50
-Gazpacho di pomodori del Piano di Magadino con bruschetta al basilico	19.–
-Battuta di vitellone al coltello con scaglie di sbrinz stagionato 48 mesi e peperoni arrostiti	29.– (80g) 42.– (120g)

Primi

-Gnocchi ripieni di formaggio d'Alpe serviti con pomodorini confit al timo selvatico	29.–
-Risotto all'Artemisia di Corippo con crema di Büscion "Profumo di Latte"	29.–

Secondi

-Ceviche di luccio dei nostri laghi con leche de tigre aromatizzata all'olio di verbena del nostro orto	46.–
-Duetto di agnello alpino servito con un delicato jus all'aglio nero e verdure estive	46.–
<i>La sera si accenda la brace!</i>	
-Fiorentina di manzo "Dry Aged" per 2 persone (700g-800g) cottura, contorni e condimenti da concordare con lo chef	136.–

Dolci

-Financier al rosmarino servito con pesche arrostiti e gelato al fior di latte	15.–
-Zabaglione al Nocino (min. 2 persone) servito con un gelato alla farina böna e crumble	15.–/persona
-Degustazione di formaggi dalle nostre Valli e dalle nostre Alpi	18.–
-Pallina di gelato artigianale "Dolce Vita", Locarno <i>Fior di latte / Ricotta e Pistacchio / Cioccolato amaro</i> <i>Farina Böna / Sorbetto al Limone / Sorbetto al Lampone</i>	4.80

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

Origine carne: Ticino/CH - Origine pesce: 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