



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

Abends und sonntags mittags serviert

Antipasti

-Salat der Saison Mit unserem Hausvinaigrette	14.–
-Gemischter Tessiner Aufschnitt angereichert mit unserem süss-sauren Gemüse (200g) - <i>Supplement hausgemachte Tessiner Wildterriner (120g)</i>	28.– +14.50
-Gazpacho aus Tomaten vom Piano di Magadino mit Basilikum-Bruschetta	19.–
-Kalbstatar von Hand geschnitten mit 48 Monate gereiftem Sbrinz und gerösteten Peperoni	29.– (80g) 42.– (120g)

Primi

-Gnocchi gefüllt mit Alpkäse serviert mit confierten Kirschtomaten und wildem Thymian	29.–
-Risotto mit Artemisia aus Corippo mit "Profumo di Latte" Büscion-Crème	29.–

Secondi

-Ceviche vom Hecht aus unseren Seen mit Leche de Tigre aromatisiert mit Verveinenöl aus dem Garten	46.–
-Duo vom alpinen Lamm mit feinem Jus aus schwarzem Knoblauch und Sommergemüse	46.–
<i>Am Abend heizen wir den Grill ein!</i>	
-T-Bone steak vom «Dry Aged» Rind für 2 Personen (700–800g) Gargrad, Beilagen und Würzung nach Absprache mit dem Chef	136.–

Dolci

-Rosmarin Financier Mit geröstetem Pfirsich und Fior di Latte-Eis	15.–
-Zabaglione al Nocino serviert mit farina böna-Eis und Streuseln (<i>min 2 Persone</i>)	15.–/Person
-Degustation von Käsesorten aus unseren Tälern und Alpen	18.–
-Handgemachte Eiskugel "Dolce Vita", Locarno <i>Fior di latte / Ricotta und Pistazien / Bitterschokolade</i> <i>"Farina Böna" / Zitronensorbet / Himbeersorbet</i>	4.80

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.

Fleish: Tessin/CH - Fisch: 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